A FRIEND IN NEED

ENGLISH-TAMIL COOKERY BOOK

COMPILED BY
THE LADIES' COMMITTEE
F.I.N.S. Women's Workshop

Sold by the Secretary
F.I.N.S. WOMEN'S WORKSHOP
Mount Road **Madras**

Second Edition

MADRAS
DIOCESAN PRESS, VEPERY
1938

91563

INTRODUCTION

I

Scene.—**The matey room at 8 a.m.**

Enter Madam, temper slightly frayed, obvious touch of liver.

Madam.—' Boy, that pudding last night was simply foul. Tell cook.'

Butler.—(*translating in Tamil*). ' The doraisani says that the pudding was too simple and had a taste like a chicken.'

Madam.—' Tell him that it ought to have been as light as a feather, but it was as heavy as lead.'

Butler.—(*translating in Tamil*). ' The doraisani says that the pudding instead of weighing half tola like a chicken's feathers, weighed two seers like a lead piece.'

Cook.—(*in Tamil*). ' It wasn't my fault if the pudding was wrong. You only gave me one egg instead of three, but I don't see why that should make it taste like a chicken.'

Butler.—(*translating in English*). ' Cook say he very sorry, but dinner very late and pudding all got spoilt.'

Madam.—' Well, he's fined one rupee.'

Butler.—(*translating in Tamil*). ' Doraisani says one rupee fine.'

Cook.—(*bursting into English*). ' Madam give salary. I go!'

(*curtain*)

II

It is to prevent such scenes as the foregoing that the *Friend-in-Need Cookery Book* is designed. We claim that it will place the mistress in direct communication with the cook and enable the cook to understand his instructions first hand.

We launch this our Second Edition full of the hope that it will be welcomed with all the cordiality which greeted its predecessor.

Although we are conscious of its imperfections we are sure that it fills a gap in the domestic economy of many households.

We have taken advantage of the demand for a second edition to correct a few errors which escaped our vigilance and to add numerous recipes since collected, which will help to make the book more comprehensive.

As we said in the introduction to our first edition, the recipes are for the most part old favourites of members of the Committee, but if any of them, taken from private collections, should have originated in published sources, the Committee hope that their lack of acknowledgment will be pardoned.

We wish to acknowledge the kindness and patience of Miss V. K. Black, Educational Secretary of the Christian Literature Society, who has supervised the difficult task of translating the recipes into the sort of Tamil our cooks will understand. Many words used in English cookery have no Tamil equivalent and therefore are merely transliterated. Our thanks are also due to Miss Warren, the artist who is responsible for our most successful cover and frontispiece.

The profits from the sale of this book will be entirely devoted to a most worthy object, The F. I. N. S. Women's Workshop in Madras. Readers may feel that they are helping a good cause and at the same time getting something for their money that should effect an enormous saving in time, money, nervous energy and indigestion. If Our Cookery Book does this, it will truly be a Friend in Need.

ELLA NUTTALL,
Chairman,
F. I. N. S. Women's Workshop,
Madras.

December, 1938.

CONTENTS

	Page
Hors d'oeuvres	2
Soups	22
Fish	44
Breakfast and Lunch Dishes	70
Meats	102
Stuffings	138
Sauces	148
Salads	170
Savouries	182
Pastry	206
Puddings—Hot	216
,, —Cold	238
Ices	254
Cakes—Large	266
,, —Small	280
Scones	292
Sweets	304
Household Hints	320
Weights and Measures	326

HORS D'ŒUVRES OR APPETISERS

1. CHEESE WAFERS

4 tablespoons flour.
1 oz. butter.
Pinch of salt.
Cold water.

Wafers.

Rub butter into flour, add salt, and make into dough with water. Roll out very thin, cut into rupee size rounds, and bake in quick oven till rising. Then leave in cool oven about 1 hour to dry.

Filling.

Gorgonzola cheese.
Butter.
Mayonnaise sauce.
Pepper and salt.

Cream cheese and butter together, add mayonnaise and seasoning, put a little of the mixture between two wafers.

2. SAVOURY BISCUITS

Cheese

3 ozs. flour.
1 oz. butter.
1 oz. grated cheese.
1 yolk of egg.
Pepper.
Salt.
Cayenne.
Water if necessary.

Add salt and pepper to flour. Rub butter in finely. Add grated cheese and enough yolk of egg and water to make a stiff dough. Roll pastry thin and cut into biscuits. Prick well to prevent rising. Bake in quick oven (10 mins.).

Celery

Flour, butter, egg, pepper and water as above.
2–3 teaspoons celery salt.

Add the pepper and celery salt to the flour. Rub in the butter finely. Mix with yolk of egg to a stiff dough and proceed as above.

ஆர்ட்யுர் அல்லது அப்பிட்டைஸர்ஸ்

1. சீஸ் வேஃபர்ஸ்

4 மேசைக்கரண்டி மாவு. | 1 சிட்டிக்கை உப்பு.
1 அவு. வெண்ணெய். | தண்ணீர்.

வேஃபர்ஸ்

வெண்ணெயைக் கலந்து, மாவைப் பிசைந்து, உப்பு சேர்த்துத் தண்ணீர் கொஞ்சம் ஊற்றிப் பிசைந்துகொண்டு, மெல்லியதாய் அப்பளம்போல் இட்டுக் கொண்டு, அதை ரூபாய் அளவு வட்டங்களாக நறுக்கி, தீவிரத் தீயுள்ள அடுப்பில் உப்பும்வரை பேக் பண்ணி, பிறகு நிதான தீயுள்ள அடுப்பில் நன்ருய்க் காயும்படி சுமார் ஒரு மணி நேரம் விட்டுவை.

பூரணம் வைத்தல்

கார்கன்சோலா சீஸ். | மெயொனெஸ் ஸாஸ்.
வெண்ணெய். | மிளகுதூள், உப்பு.

சீஸையும் வெண்ணெயையும் சேர்த்து க்றீம் ஆக்கி, உப்பு மிளகு மெயொனெஸ் சேர்த்து இரண்டு பிஸ்கெட்களுக்கு இடையே அக்கலவையில் கொஞ்சம் வைத்து நிரப்பு.

2. சேவரி பிஸ்கேட்ஸ்

சீஸ்

3 அவு. மாவு. | மிளகுதூள்.
1 அவு. வெண்ணெய். | உப்பு.
1 அவு. துருவிய சீஸ். | கயன்.
1 முட்டையின் மஞ்சள் கரு. | வேண்டுமாஞல் தண்ணீர்.

மாவில் உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து வெண்ணெயைச் சேர்த்துக் கெட்டி யாய்ப் பிசைந்துகொள். அதன் பின் துருவிய சீஸும், போதுமான மஞ்சள் கருவும் (தண்ணீரும்) சேர்த்து, அதிக கெட்டியான மாவாகப் பிசைந்துகொண்டு மெல்லியதாய் அப்பளம்போல் இட்டுக்கொண்டு, உப்பாதபடி குத்திவிட்டுக் கொண்டு தீவிரத் தீயுள்ள அடுப்பில் 10 நிமிஷம் பேக் பண்ணு.

சேலெரி

மாவு. | மிளகுதூள்.
வெண்ணெய். | தண்ணீர்.
முட்டை. | 2–3 தேக்கரண்டி செலெரி உப்பு.

மாவில் மிளகும் செலெரி உப்பும் சேர்த்து, வெண்ணெயைக் கலந்து நன்ருய்ப் பிசைந்துகொண்டு, முட்டை மஞ்சள்கரு சேர்த்து, அதிக கெட்டி மாவாகப் பிசைந்துகொண்டு சேவரி பிஸ்கெட்ஸுக்குச் செய்ததுபோல் செய்யவும்.

3. ANCHOVY BISCUITS

3 ozs. flour.
1½ ozs. butter.
Anchovy sauce.
Cayenne pepper.

Mix flour and pepper, rub the butter into the flour. Mix to a stiff dough with the anchovy sauce. Roll out thin and cut into biscuits. Prick well to prevent rising. Bake in quick oven (10 mins.)

N.B.—These biscuits when cut in rounds about the size of a rupee make an excellent foundation for cheese mixtures, etc., and for 'snacks'.

4. RAISIN AND CHEESE FILLING

4 ozs. seedless raisins.
4 ozs. cream cheese.
8 pickled onions.
½ teaspoon horse radish sauce.
1 oz. butter.
Few drops of tobasco sauce.

Cut the raisins with small scissors. Chop the onions, cream the butter and cheese and add the other ingredients. Use in sandwiches or on small biscuits or rounds of buttered toast.

5. SARDINE TOAST

1 tin sardines.
Red pepper and salt.
1 egg yolk.
Rounds or fingers of bread.

Remove the bones from the sardines, mash and add the egg yolk and seasoning. Spread on small pieces of bread and fry in deep fat, drain and serve at once very hot.

3. அன்சவி பிஸ்கெட்ஸ்

3 அவு. மாவு. 1½ அவு. வெண்ணெய்.
அன்சவி ஸாஸ். கயன் மிளகு.

மாவும், மிளகும் கலந்து அதில் வெண்ணெயைப் போட்டு, நன்ருய்ப் பிசைந்துகொண்டு அன்சவி ஸாஸ் ஊற்றிக் கெட்டிப் பேஸ்டாகப் பிசைந்துகொண்டு மெல்லியதாய் அப்பளம்போல் இட்டுக்கொண்டு பிஸ்கெட்களாக அறுத்து, உப்பாதபடி குத்திவிட்டு தீவிரத் தீயுள்ள அடுப்பில் 10 நிமிஷம் பேக் பண்ணு.

குறிப்பு:—இந்தப் பிஸ்கெட்களை சுமார் ரூபாய் அளவு வட்டங்களாக அறுத்துக்கொண்டால் இந்த பிஸ்கெட்கள் மற்ற சேவரிகளுக்குச் சிறந்த அஸ்திபாரங்களாகும்.

4. ரேஸின் அண்ட் சீஸ் ஃபில்லிங்

4 அவு. கொட்டையில்லாத ரேஸின்ஸ். 4 அவு. க்ரீம் சீஸ்.
8 பிக்கில்ட் அனியன்ஸ். ½ தேக்கரண்டி ஹார்ஸ் ராடிஷ் ஸாஸ்.
1 அவு. வெண்ணெய். சில துளி டொபாஸ்கோ ஸாஸ்.

ரேஸின்களை ஒரு சிறு கத்தரிக்கோலால் கத்தரித்துக்கொள். வெங்காயத்தை நறுக்கிக்கொள். வெண்ணெயையும் சீஸையும் சேர்த்துக் க்ரீமாக்கி அதில் மற்றச் சரக்குகளையும் சேர்த்துக்கொள். அதை ஸாண்ட்விச்களில் உபயோகி. அல்லது சிறு பிஸ்கெட்கள் மேலாவது வெண்ணெய் தடவி, தோஸ்ட்செய்த ரொட்டித்துண்டுகளின் மீதாவது வைத்துப் பரிமாறு.

5. ஸார்டின் தோஸ்ட்

ரொட்டி பில்லை பில்லையாய் அல்லது நீட்டுத்துண்டுகளா யறுத்தது.
1 டின் ஸார்டின்ஸ். 1 முட்டை மஞ்சள் கரு.
ரெட் பெப்பர், உப்பு.

ஸார்டின்களிலிருந்து எலும்புகளை எடுத்துவிட்டு, சதையை மசித்து, முட்டை மஞ்சள் கருவைச் சேர்த்து, உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து, சின்ன ரொட்டித் துண்டுகளில் தடவி, கொழுப்பு நிறைய உள்ள பாத்திரத்தில் போட்டுப் பொரித்து, அத்துண்டுகளிலுள்ள கொழுப்பை இறுத்துவிட்டு உடனே உஷ்ணமாகவே பரிமாறு.

6. CHEESE CRUMB CROQUETTES

1 cup cream cheese or any grated cheese.
1 cup sieved bread-crumbs.
1 beaten egg.
Worcester Sauce to taste.

Mix ingredients thoroughly. Shape into marbles. Fry in deep smoking hot fat till golden brown. Drain. Serve at once spiked with cocktail stick.

7. MOCK CRAB PASTE

¼ lb. cheddar cheese.
¼ lb. tomatoes.
1 egg.
Salt and pepper.

Skin and cut up tomatoes and place with cheese and seasoning in a double saucepan. When melted, add beaten egg. Stir till thick, cooking slowly so that it does not curdle. Put mixture in a jar and it will keep for some time in an ice box. Spread on rounds of bread or use in sandwiches when required.

8. CHEESE BOATS

6 bridge rolls or pastry boats.
6 ozs. cheese.
1 teaspoon mustard.
1 tablespoon vinegar.
Milk or cream.

Grate cheese, add mustard and vinegar and make into a smooth paste with milk or cream. Scoop out centre of bridge roll and fill with mixture, pastry boats may be made and used instead of rolls.

Garnish by making sails of wafer paper.

Alternative Filling

1 packet cream cheesé.
½ oz. butter.
1½ dessertspoons chopped walnuts.
1½ teaspoons chopped gherkins.

Mix all together into a paste, and fill boats.

6. சீஸ் க்றம் க்ரேக்கெட்ஸ்

1 கோப்பை க்றீம் சீஸ் அல்லது துருவிய சீஸ் எதாவது
1 கோப்பை சலித்த ரொட்டித்தூள்.
1 முட்டை அடித்தது.
ஊஸ்டர் ஸாஸ் (ருசிக்கு).

மேலே கண்ட சரக்குகளை நன்றாய்க் கலந்துகொண்டு, கோலிக்குண்டுகளைப் போல் உருட்டிக்கொள். பிறகு புகை வரும்படி நன்றாய்க் காய்ந்து அதிகமாயுள்ள கொழுப்பில் பொன்சிவப்பாகும்வரை பொரித்து எடுத்து, பொரியலிலுள்ள கொழுப்பை இறுத்துவிட்டு காக்டெயில் கொம்பில் குத்தி எடுத்து உடனே பரிமாறு.

7. மாக் க்றப் பேஸ்ட்

$\frac{1}{4}$ பவு. செடர் சீஸ்.
$\frac{1}{4}$ பவு. தொமாட்டோஸ்.
1 முட்டை.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

தொமாட்டோ பழங்களைத் தோலுரித்து நறுக்கிக்கொண்டு சீஸ், உப்பு, மிளகுதூள் இவைகளோடு ஒரு இரட்டை ஸாஸ்பானில் போட்டு உருகும்போது அடித்த முட்டையைச் சேர்த்து, கட்டியும் தண்ணீருமாய்ப் போகவிடாமல் நிதானமாய் வேகவைத்துக்கொண்டே தடிப்பாகும்வரை கிளறு. அக்கலவையை ஒரு ஜாடியில் போட்டு ஐஸ் பெட்டியில் வைத்தால் சிலநாள்வரைக் கெட்டுப் போகாமல் இருக்கும். பில்லையாய் அறுத்த ரொட்டித்துண்டுகளில் வேண்டிய போது இக்கலவையைத் தடவிக்கொள்ளலாம்.

8. சீஸ் போட்ஸ்

6 பிரிட்ஜ் ரோல்ஸ் அல்லது பேஸ்ட்றி போட்ஸ்.
6 அவு. சீஸ்.
1 தேக்கரண்டி மஸ்டர்ட்.
1 மேசைக் கரண்டி வினிகர்.
பால் அல்லது க்றீம்.

சீஸைத் துருவிக்கொண்டு, மஸ்டர்டும் வினிகரும் சேர்த்து, அதன்பின் பால் அல்லது க்றீமைச் சேர்த்து, கட்டிகள் இல்லாத தளர்ந்த பேஸ்ட் ஆக்கிக் கொள். பிரிட்ஜ் ரோலின் மத்திய பாகத்தைக் குடைந்து எடுத்துவிட்டு, அந்தப் பேஸ்டால் நிரப்பு; அல்லது படவு வடிவமாய்ச் செய்த பேஸ்ட்றியை உபயோகி.

பாய்மரங்களைப்போல் வேஃபர் பேப்பர்களை வைத்து அலங்கரி.

அதற்குப் பதிலாக பூரணம்

1 பேக்கட் க்றீம் சீஸ்.
$\frac{1}{2}$ அவு. வெண்ணெய்.
$1\frac{1}{2}$ டெசற்ட் கரண்டி சிறு துண்டுகளாய் வெட்டிய வால்நட்ஸ்.
$1\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி நறுக்கிய கற்கின்ஸ்.

அவற்றையெல்லாம் பேஸ்டாகக் கலக்கிக்கொண்டு அப்படவுகளில் நிரப்பலாம்.

9. CHEESE ONIONS

Kraft or cheddar cheese. Cocktail sticks.
Pickled onions.

Cut cheese into ½ inch square cubes. Place a pickled onion on top, and spike both together with cocktail stick.

10. ANGELS ON HORSEBACK

12 oysters.
12 small thin slices bacon.
12 rounds of fried bread.
½ teaspoon minced shallot.
½ teaspoon minced parsley.
Lemon juice.
Pepper.

Beard oysters, trim bacon, cutting each piece large enough to roll round oyster, season with pepper and sprinkle with a little chopped shallot and parsley. Lay an oyster on each, add a few drops lemon juice, roll up tightly and hold together with a cocktail stick or piece of thread. Fry or bake in a hot oven just long enough to crisp bacon, and serve on bread.

11. SARDINE APPETIZER

½ cup sardines (drained and minced).
4 tablespoons chopped stuffed olives.
½ teaspoon onion juice.
½ tablespoon chopped parsley.
½ tablespoon lemon juice.
1½ tablespoons cream.

Mix above ingredients, spread on small rounds buttered bread or puff biscuits, and garnish with stuffed olives.

9. சீஸ் அனியன்ஸ்

க்ராஃப்ட் அல்லது செடர் சீஸ். காக்டெயில் ஸ்டிக்ஸ்.
பிக்கில்ட் அனியன்ஸ்.

சீஸை ½ கன அங்குல சதுர துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொண்டு, அத்துண்டுகளில் ஒவ்வொன்றின்மீதும் ஒரு பிக்கில்ட் அனியனை வைத்து, அவ்விரண்டையும் சேர்த்து காக்டெயில் குச்சியில் குத்திவை.

10. என்ஜல்ஸ் ஆன் ஹார்ஸ்டாக்

12 ஆய்ஸ்டர்ஸ்.
12 கொழுப்பில்லாத சின்ன பேக்கன் பில்லைகள்.
12 பொரித்த ரொட்டி பில்லைகள்.
½ தேக்கரண்டி நறுக்கிய ஷெலாத்.
½ தேக்கரண்டி நறுக்கிய பார்ஸ்லி.
எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
மிளகுதூள்.

ஆய்ஸ்டர்களின் தாடியை எடுத்துவிட்டு, பேக்கன் ஓரத்தைச் சீராய் அறுத்துக்கொண்டு, ஆய்ஸ்டரைச் சுற்றி மூடத்தக்க அளவு பெரிய துண்டுகளாக அறுத்துக்கொண்டு, அதில் மிளகுதூளும் நறுக்கிய ஷெலாத்தும், பார்ஸ்லியும் சேர்த்துக்கொள். பிறகு ஒவ்வொரு பேக்கன் துண்டிலும் ஒரு ஆய்ஸ்டர் வைத்து, ஒவ்வொன்றிலும் சில துளி எலுமிச்சம்பழ ரசம் விட்டுக் கெட்டியாய்ச் சுருட்டி காக்டெயில் குச்சியில் குத்தி அல்லது நூலில் கட்டிப் பொரித்து அல்லது தீவிர தீயுள்ள அடுப்பில் வைத்து பேக்கன் மொருமொரு வென்றாகும்வரை பேக் பண்ணி ரொட்டியின்மேல் பரிமாறு.

11. சார்டின் அப்பிட்டைஸர்

½ கோப்பை சார்டின்ஸ் நன்றாய் வடித்துக் கொத்தினது.
4 மேசைக்கரண்டி கொத்தின ஸ்டஃப்ட் ஆலிவ்ஸ்.
½ தேக்கரண்டி வெங்காயச்சாறு.
½ மேசைக்கரண்டி நறுக்கின பார்ஸ்லி.
½ மேசைக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழரசம்.
1½ மேசைக்கரண்டி க்றீம்.

மேலே சொன்ன சரக்குகளைக் கலந்துகொண்டு, வெண்ணெய் தடவிய ரொட்டி பில்லைகளில் அல்லது பஃப் பிஸ்கெட்களில் பரப்பி, பில்லைகளாக நறுக்கிய ஸ்டஃப்ட் ஆலிவ்ஸைக்கொண்டு அலங்கரி.

12. CAVIARE CANAPÉS

2 ozs. butter.
Rounds of bread fried or plain.
2 heads watercress.
Salt.
Cayenne.
Caviare.
Lemon juice.

Wash watercress, pick off leaves and dry in a cloth. Then chop very small. Work butter on a plate with knife, add cress and season well. Add a few drops lemon juice and keep in a cold place. Spread the bread rounds with the green butter, then with a layer of caviare. Squeeze a little lemon juice over and serve.

13. SALTED ALMONDS

Almonds.
Salt.
A little clarified butter or salad oil.

Blanch almonds and dry them. Melt butter in a clean baking tin, add almonds and put in a moderate oven till brown, turning frequently. Turn almonds on to white kitchen paper and sprinkle with table salt. When cold, shake off any surplus salt, and serve.

Any nuts may be used in this manner and will keep if put in a tightly corked bottle.

14. STUFFED OLIVES

Olives.
Pepper.
Salt.
Cheese.
Butter.
Yolk of hardboiled egg.

Pound all ingredients together, and season. Stone olives and fill with mixture, and place each olive on a small round of buttered bread. If liked, a ring cut from beetroot or hardboiled white of egg may be placed on bread before putting olive on

12. கவ்யார் கனபே

2 அவு. வெண்ணெய்.	எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
ரொட்டித்துண்டுகள் பொரித்தது அல்லது பொரிக்காதது.	உப்பு.
	கயன்.
2 வாட்டற்க்றஸ் நுனிகள்.	கவ்யார்.

வாட்டற்க்றஸைக் கழுவி இலேகளைப் பறித்தெடுத்து ஒரு துணியில் உலரவை. பிறகு அவ்விலைகளை சிறு சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொள். ஒரு ப்ளேட்டில் கத்தியினுல் வெண்ணெயை நன்ருய்த் தடவி, இலைகளைச் சேர்த்து, நன்ருய் உப்பு காரம் சேர்த்து, எலுமிச்சம்பழ ரசம் சில துளிகள் அதில் விட்டுக் குளிர்ச்சியான இடத்தில் வைத்துக்கொள். ரொட்டித்துண்டுகளில் பச்சை வெண்ணெயைத் தடவு. அதன்மேல் ஒரு வரிசை கவ்யாரைத் தடவு. அதன்மேல் கொஞ்சம் எலுமிச்சம்பழ ரசத்தைப் பிழிந்து பரிமாறு.

13. சால்ட்டேட் ஆமெண்ட்ஸ்

வாதுமைப் பருப்பு. உப்பு.
கொஞ்சம் நெய் அல்லது சலட் எண்ணெய்.

வாதுமைப்பருப்பை வெந்நீரில் ஊறவைத்துத் தோலுரித்து உலர வை. சுத்தமான பேக்கிங் டின்னில் வெண்ணெயை உருக்கி அதில் தோலுரித்து உலர்த்திய வாதுமைப்பருப்பைப் போட்டு, நடுத்தரத்தீயுள்ள அடுப்பில் அடிக்கடி திருப்பிக் கொண்டே சிவக்கும்வரை பொரித்து எடுத்து ஒரு வெள்ளைக் காகிதத்தில் போட்டு அதில் டேபில் ஸால்ட்டைத் தூவி வை. ஆறினபின் அதிகமாயுள்ள உப்பையெல்லாம் உதிர்த்துவிட்டுப் பரிமாறு.

எவ்விதக் கொட்டைப்பருப்புகளையும் இதேமாதிரி செய்யலாம். கெட்டி கார்க்குள்ள புட்டியில் எடுத்துவைத்துக்கொண்டால் சிலநாள் கெடாமலிருக்கும்.

14. ஸ்டஃப்ட் ஆலிவ்ஸ்

ஆலிவ்ஸ்.	சீஸ்.
மிளகுதூள்.	வெண்ணெய்.
உப்பு.	கெட்டியாய் வெந்த முட்டை மஞ்சள்கரு.

சீஸ், வெண்ணெய், கெட்டியாய் வெந்த மஞ்சள்கரு இவைகளைச் சேர்த்து நன்ருய் இடித்து, உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்துக் கலந்துகொண்டு, ஆலிவ்கள் ஒவ்வொன்றிலும் கொட்டையை எடுத்துவிட்டு அக்கலவையை நிரப்பி, ரொட்டியைத் துண்டுகளாக அறுத்து வெண்ணெய் தடவி, ஒவ்வொரு துண்டின்மேலும் ஒரு ஆலிவ் வை. இஷ்டமானுல் பீட்ரூட் அல்லது கெட்டியாய் வெந்த முட்டையின் வெள்ளைக் கருவை வளையங்களாக அறுத்து ஒவ்வொரு ரொட்டித்துண்டின் மேலும் ஒரு வளையமும் அதன்மேல் ஒரு ஆலிவுமாக வைக்கலாம்.

15. CREAM CHEESE CANAPÉS

Equal quantities of butter and cheese.
Small rounds of bread or toast.
Pepper and salt.
Watercress or parsley.

Cream butter and cheese together. Season to taste, and spread on rounds of bread or savoury biscuits. Garnish with cress.

16. ASPARAGUS ROLLS

Asparagus tips.
Pepper and salt.
Bread and butter slices.
Mayonnaise sauce.

Cut small squares of thin bread and butter. Sprinkle with seasoning to taste, place on each an asparagus tip dipped in mayonnaise, roll up and wrap in pieces of greaseproof paper, to serve.

17. CELERY TIT-BITS

A head of celery.
Cream cheese.
Chopped nuts.
Pepper.
Mayonnaise sauce.
Salt.

Wash and clean celery. Cut into 2 inch lengths. Scoop a little groove lengthwise and fill with finely chopped nuts and cream cheese well mixed. Season, and place each on a piece of buttered bread or serve alone.

18. OLIVE AND NUT CANAPÉS

Olives.
Mayonnaise.
Nuts.
Sliced cucumber.
Pepper and salt.

Chop fine an equal number of olives and nuts, mix with a little mayonnaise. Butter some rounds of bread, on each place a slice of cucumber, sprinkle with pepper and salt and cover with olive and nut mixture.

15 க்றீம் சீஸ் கனபே

சரி பங்கு சீஸூம் வெண்ணெயும். ஸ்லைஸ்களாய் அறுத்த ரொட்டி
வாட்டர்க்றஸ் அல்லது பார்ஸ்லி. அல்லது தோஸ்ட்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

வெண்ணெயும் சீஸூம் சேர்த்து க்றீம் ஆக்கிக்கொள். அதில் உப்பும் மிளகும் சேர்த்து அதை ரொட்டித்துண்டுகள் அல்லது சேவரி பிஸ்கெட்களின்மீது தடவி, க்றஸைக் கொண்டு அலங்கரி.

16. அஸ்பரகஸ் ரோல்ஸ்

அஸ்பரகஸ் திப்ஸ். மிளகுதூளும் உப்பும்.
வெண்ணெய் தடவிய ரொட்டித்துண்டுகள். மெயொனெஸ் ஸாஸ்.

வெண்ணெய் தடவிய மெல்லிய ரொட்டித்துண்டுகளைச் சிறு சிறு சதுர துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொண்டு அத்துண்டுகளில் உப்பும் மிளகுதூளும் தெளித்து, ஒவ்வொரு துண்டின்மேலும் மெயொனெஸில் தோய்த்த அஸ்பரகஸ் திப்ஸில் ஒவ்வொன்று வைத்துச் சுருட்டி, கொழுப்பு ஊறுத காகித துண்டுகளில் வைத்துச் சுருட்டிப் பரிமாறு.

17. செலேரி தித்—பித்ஸ்

1 செலெரி நுனி. க்றீம் சீஸ்.
தூளாக்கிய வாதுமை முதலிய பருப்பு. உப்பு.
மெயொனெஸ் ஸாஸ். மிளகுதூள்.

செலெரியைக் கழுவிச் சுத்தம் செய்து 2 அங்குலத் துண்டுகளாக அரிந்து கொண்டு, அத்துண்டுகளில், தூளாக்கிய பருப்புகளையும் க்றீம் சீஸையும் நன்றாய்க் கலந்து, நிரப்பி, உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து ஒவ்வொரு துண்டையும் வெண்ணெய் தடவிய ரொட்டித்துண்டின்மீது வைக்கவும். அல்லது தனியாகப் பரிமாறவும்.

18. ஆலிவ் அண்டு நட் கனபே

ஆலிவ்ஸ். மெயொனெஸ்.
நட்ஸ். பில்லைகளாயரிந்த குக்கம்பர்.
உப்பும், மிளகுதூளும்.

சரி எண்ணிக்கை ஆலிவ்ஸூம் வாதுமை முதலிய பருப்புகளும் எடுத்துக் கொண்டு சன்னமாய் நறுக்கி, கொஞ்சம் மெயொனெஸில் கலந்துகொள். சில ரொட்டித்துண்டுகளில் வெண்ணெய் தடவி, ஒவ்வொரு துண்டின்மேலும் ஒரு குக்கம்பர் பில்லையை வைத்து உப்பும் மிளகுதூளும் தூவி அதன்மேல் அக்கலவை யூற்றி மறை.

19. CHEESE PUFF BISCUITS

2 egg whites. ¼ lb. grated cheese.
1 egg yolk. Salt and paprika to taste.
12 butter puff biscuits.

Beat egg whites very stiff, add beaten egg yolk, seasoning and grated cheese. Spread quickly on butter puff biscuits and place under grill or in a hot oven a few minutes until mixture puffs and becomes slightly brown.

20. CHEESE STRAWS

1 cup flour. 4 tablespoons butter.
½ cup grated cheese. ½ teaspoon baking powder.
Yolk of 1 egg. Pinch of salt and cayenne.

Sift flour and baking powder, rub in butter; add cheese and cayenne, and moisten with egg yolk and a little cold water if necessary to form a dough. Turn out on floured board, roll thinly and cut into fingers. Place on baking sheet and bake in moderate oven for 10 minutes.

21. COCKTAIL SAUSAGES

Cocktail sausages. Cocktail sticks.
Beef dripping or margarine.

Fry the sausages in hot beef dripping or margarine. Spike each with a cocktail stick and serve hot.

22. PEANUT SNACKS

Mix some peanut butter and chopped fried bacon well together and serve on small biscuits or wafers.

19. சீஸ் பஃப் பிஸ்கெட்ஸ்

2 முட்டை வெள்ளைக்கரு.
1 முட்டை மஞ்சள்கரு.
¼ பவு. துருவிய சீஸ்.
ருசிக்கு உப்பும் பாப்ரிக்காவும்.
12 பட்டர் பஃப் பிஸ்கெட்ஸ்.

முட்டை வெள்ளைக்கருவுகளைக் கெட்டியாய் அடித்து, முட்டை மஞ்சள் கருவை அடித்து அதில் சேர்த்துக்கொண்டு அதில் உப்பும், பாப்ரிக்காவும், துருவிய சீஸூம் சேர்த்து அதை உடனே பட்டர் பஃப் பிஸ்கெட்களின்மீது பரப்பி, அக்கலவை பொங்கிக் கொஞ்சம் சிவக்கும்வரை க்றில்லின்கீழ் அல்லது தீவிரத்தீயில் சில நிமிஷம் வை.

20. சீஸ் ஸ்ற்றுஸ்

1 கோப்பை மாவு.
½ கோப்பை துருவிய சீஸ்.
1 முட்டை மஞ்சள் கரு.
4 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
½ தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
1 சிட்டிக்கை உப்பும் கயனும்.

மாவையும் பேக்கிங் பவுடரையும் சலித்துக்கொண்டு, வெண்ணெயோடு விரல்களால் நன்ருய்ப் பிசைந்து, சீஸூம் கயனும் சேர்த்து மஞ்சள் கருவும் வேண்டுமாளுல் கொஞ்சம் தண்ணீரும் போட்டு ஈரமாக்கிக்கொண்டு, மாவு பிசையும் பலகையில் போட்டு மெல்லியதாகத் திரட்டி விரல் நீளத்துண்டுகளாகச் செய்து பேக்கிங் காகிதத்தில் வைத்து நடுத்தரத் தீயுள்ள அடுப்பில் 10 நிமிஷநேரம் பேக் பண்ணு.

21. காக்டேயில் ஸாஸேஜஸ்

காக்டெயில் ஸாஸேஜ்கள்.
காக்டெயில் குச்சிகள்.
பீஃப் ட்றிப்பிங் அல்லது மார்கரீன்.

சூடாயுள்ள பீஃப் ட்றிப்பிங் அல்லது மார்கரீனில் ஸாஸேஜ்களைப் பொரித்துக்கொண்டு ஒவ்வொன்றிலும் ஒரு காக்டெயில் குச்சியைச் சொருகி, சூடாகவே பரிமாறு.

22. பீநட் ஸ்றக்ஸ்

கொஞ்சம் பீநட்டும், வெண்ணெயும், கொத்திப் பொரித்த பேக்கனும் நன்ருய்க் கலந்து சின்ன பிஸ்கெட் அல்லது வேஃபர்மீது வைத்துப் பரிமாறு.

23. CHEESE AND CELERY BISCUITS

3 ozs. cream,
1 oz. grated cheese.
1 tablespoon chopped celery,
Seasoning.

Mix together and whip until stiff. Pile on to cheese biscuits, dust lightly with red pepper.

24. CHEESE STICKS

Roll some short pastry very thin and cut in half. Spread one half with a thin layer of cream cheese and place the other half over the top. Cut in fingers and bake 10 or 15 minutes. Serve as appetisers or with soup.

25. MELON COCKTAIL

Dice the melon, place in cocktail glasses, add a little sherry, lemon juice and sugar: garnish with mint.

26. PRAWN COCKTAIL

Cooked prawns,
2 tablespoons tomato ketchup.
1 tablespoon cream.
1 teaspoon Worcester Sauce.
A dash of tobasco.

Clean and cook the prawns and place sufficient for each person in a cocktail glass and cover with the sauce made from the above ingredients. This quantity of sauce should be enough for one large or two medium portions.

27. POTTED SNIPE PASTE

Steam, or cook in a covered casserole with a little water 3 or 4 snipe very slowly. When tender, remove all the meat from the bones, pound and put through a sieve, add butter, 1 oz. to each snipe, and seasoning, mix well. Press into a glass dish or bowl and run a little melted butter over the top.

23. சீஸ் அண்ட் செலேரி பிஸ்கெட்ஸ்

3 அவு. க்றீம். 1 மேசைக்கரண்டி நறுக்கிய செலெரி.
1 அவு. துருவிய சீஸ். உப்பும் மிளகுதூளும்.

எல்லாவற்றையும் ஒன்ருய்க் கலந்து கெட்டிப்படும்வரை நன்ருய் அடித்து சீஸ் பிஸ்கெட்களின்மீது குவியலாக வைத்து அதன்மீது ரெட் பெப்பரைக் கொஞ்சமாய்த் தூவு.

24. சீஸ் ஸ்டிக்ஸ்

கொஞ்சம் ஷார்ட் பேஸ்ட்றியை மெல்லியதாய் அப்பளம் போலிட்டு இரண்டாக வெட்டிக்கொள். ஒரு பகுதியின்மீது க்றீம் சீஸை மெல்லியதாய் ஒரு வரிசை பரப்பி அப்பளத்தின் மற்ரெருரு பகுதியை அதன்மேல் வைத்து விரல் போல் நீட்டுத் துண்டுகளாக அரிந்து 10 அல்லது 15 நிமிஷம் வரை பேக் பண்ணி ஆர்டெவ்ராகவோ அல்லது சூப்போடுகூடவோ பரிமாறு.

25. மெலேன் காக்டேய்ல்

மெலேனை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி காக்டெய்ல் க்ளாஸ்களில் வைத்துக் கொஞ்சம் ஷெறியும் எலுமிச்சப்பழ ரசமும் சர்க்கரையும் சேர்த்து மின்டால் அலங்கரித்துப் பரிமாறு.

26. ப்ரான் காக்டேய்ல்

சமைந்த ப்ரான்கள்

2 மேசைக்கரண்டி தொமாட்டோ கெச்சப். 1 தேக்கரண்டி ஊஸ்டர் ஸாஸ்.
1 மேசைக்கரண்டி க்றீம். கொஞ்சம் டொபாஸ்கோ.

ப்ரான்களைச் சுத்தம்பண்ணிச் சமைத்து ஒவ்வொருவருக்கும் போதுமான அளவு ஒரு காக்டெய்ல் க்ளாஸில் வைத்து மேல்கண்ட சரக்குகளால் செய்த ஸாஸால் மூடு. ஒரு பெரிய அல்லது 2 நடுத்தர பங்குகளுக்கு ஸாஸ் போதுமானதாயிருக்கவேண்டும்.

27. பாட்டேட் ஸ்னைப் பேஸ்ட்

3, 4 ஸ்னைப்புகளை கஸ்ரோலில் வைத்து மூடி நிதானமான தீயிலோ ஆவியிலோ சமைத்துக்கொள். மெத்தெனவாகும்போது எலும்புகளிலிருந்து இறைச்சியெல்லாம் எடுத்து, இடித்து, ஒரு சல்லடையில் தேய்த்து ஸ்னைப் ஒன்றுக்கு ஒரு அவுன்ஸ் வெண்ணெய் சேர்த்து நன்ருய்க் கலந்து ஒரு க்ளாஸ் டிஷ் அல்லது போலில் அழுத்தி அதன்மேல் உருக்கிய வெண்ணெய் கொஞ்சம் ஊற்றிப் பரிமாறு.

28. TOMATO APPETIZER

6 very small tomatoes.
½ cake cream cheese.
2 tablespoons cream.
1 tablespoon chilli sauce.
1 tablespoon mayonnaise.
½ teaspoon paprika.
Salt and pepper to taste.

Skin the tomatoes, remove the centres, stand in cold salt water, drain and chill. Mix the cheese and other ingredients to a smooth cream. Fill the tomatoes and chill in ice box. Serve on lettuce leaves.

29. CHICKEN LIVER PASTE

3 whole chicken livers.
1 teaspoon onion juice.
½ cup mushrooms.
Juice of 1 lime.

Boil the livers and drain. Boil the mushrooms slowly or use tinned. Mash the livers and mushrooms and press through a sieve. Add lime and onion juice and mix well, press into jar or bowl. Keep in ice box and serve on small biscuits or rounds of bread.

30. STUFFED EGGS

4 hardboiled eggs.
2 tablespoons grated cheese.
1 teaspoon vinegar.
¼ teaspoon mustard.
1 oz. melted butter.
Salt and cayenne to taste.

Cut the eggs in half, remove the yolks and mash with the cheese, melted butter and seasonings. Form into balls and refill the whites. Chill before serving.

Variations

The yolks may be mixed with finely chopped chicken, or chicken liver, or with a little anchovy sauce.

28. தோமாட்டோ அப்பிட்டைஸர்

6 சிறு தொமாட்டோ.
$\frac{1}{2}$ கேக் க்றீம் சீஸ்.
2 மேசைக்கரண்டி க்றீம்.
1 மேசைக்கரண்டி சில்லி ஸாஸ்.
1 மேசைக்கரண்டி மெயொனெஸ்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி பப்ரிக்கா.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

தொமாட்டோவைத் தோலுரித்து, மத்திய பாகத்தைக் குடைந்துவிட்டு, குளிர்ந்த உப்புத்தண்ணீரில் போட்டுவைத்து, வடிகட்டி, ஐஸ் பெட்டியில் வை. அதன்பின் சீஸையும் மற்றச் சரக்குகளையும் மெதுவான க்றீமாகும்படி கலக்கிக் கொள். அப்படிக் கலக்கியதை தொமாட்டோவில் பூரணமாக வைத்து ஐஸ் பெட்டியில் வை. அதன்பின் லட்டிஸ் இலைகளில் வைத்துப் பரிமாறு.

29. சிக்கன் லிவர் பேஸ்ட்

3 சிக்கன் லிவர்.
1 தேக்கரண்டி வெங்காயச் சாறு.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை மஷ்ரம்.
1 எலுமிச்சம்பழச் சாறு.

லிவர்களை வேகவைத்து, வடிகட்டிக்கொள். மஷ்ரம்களை நிதானமாய் வேகவை. அல்லது டின் மஷ்ரம்களை உபயோகி. லிவர்களையும் மஷ்ரம்களையும் மொத்தையாக்கிக்கொண்டு ஒரு சல்லடையில் தேய்த்துக்கொண்டு எலுமிச்சம் பழச்சாறும் வெங்காயச் சாறும் ஊற்றி, நன்றாய்க் கலந்து, ஐஸ் பெட்டியில் வைத்து, எடுத்து, சின்ன பிஸ்கெட்களின் மீதாவது ரொட்டித்துண்டுகளின் மீதாவது வைத்துப் பரிமாறு.

30. ஸ்டஃப்ட் எக்ஸ்

4 கெட்டியாய் வெந்த முட்டை.
2 மேசைச்கரண்டி துருவிய சீஸ்.
1 தேக்கரண்டி வினிகர்.
$\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி மஸ்டர்ட்.
உப்பும் கயனும்.
1 அவு. உருக்கிய வெண்ணெய்.

முட்டைகளை இரண்டாக வெட்டி மஞ்சள் கருவுகளை எடுத்து, சீஸூம் உருக்கிய வெண்ணெயும் உப்பும் கயனும் சேர்த்து, மொத்தையாக்கிக்கொள். அந்த மொத்தையிலிருந்து கொஞ்சம் கொஞ்சம் எடுத்து உருண்டைகளாக்கி வெள்ளைக் கருவுக்குள் பூரணமாக வைத்து ஐஸ் பெட்டியில் வைத்துப் பரிமாறு.

வேறு மாதிரி பூரணம்:—

மஞ்சள் கருவுகளைச் சிறு துணிக்கைகளாகக் கொத்திய சிக்கன் அல்லது சிக்கன் லிவர் அல்லது கொஞ்சம் அன்சவி ஸாஸோடு கலந்துகொள்.

NOTES

SOUPS

Stock forms the basis of all soups and is made by simmering meat bones and vegetables in water to extract their flavour. It is a process that cannot be hurried, as it takes several hours' good cooking to obtain the goodness and flavour from meat and bones. The smaller the meat is cut the better, and soaking in cold water for 30 minutes before cooking helps to draw out the juices.

Soup pots should always be kept closely covered.

To thicken soup, allow 1 tablespoon of flour with 1 tablespoon of butter (both level) to every cup of liquid. Melt the butter in a pan and slowly mix in the flour until smooth and bubbling. Add the soup slowly and bring to boiling point.

Flour mixed with water and added, does not make so smooth and creamy a soup.

Oatmeal, sago or other cereals, in the proportion of 1 oz. to a quart may be used to thicken soup. They must be added when the soup starts to simmer.

Salt and pepper should not be mixed with stock but added to the soup before serving.

Finely grated cheese may be served with vegetable soups.

1. GENERAL STOCK FOR SOUP

(*a*) Meat Stock

Meat and bones.	Onion.
Carrots.	Celery.

Add a quart of water to each pound of meat and bones, bring slowly to the boil, skim and add a tea cup of cold water. Skim and simmer for an hour, add the washed and cut up vegetables, and simmer gently for three or four hours. Strain, and when cold remove the fat.

சூப்ஸ்

எவ்வித சூப்புக்கும் ஸ்டாக்தான் ஆதாரம். அந்த ஸ்டாக் ஆனது இறைச்சி, எலும்புகள், காய்கள் இவற்றைத் தண்ணீரில் போட்டு, அவைகளின் மணத்தைத் தண்ணீர் இழுத்துக்கொள்ளும் பொருட்டு நிதானமான தீயில் வேகவைப்பதினுல் கிடைக்கிறது. இறைச்சியிலும், எலும்புகளிலுமுள்ள சத்தும் மணமும் கிடைக்க வேண்டுமானுல், அவைகளைச் சில மணிநேரம் கொதிக்கவைக்க வேண்டும். ஆகையால் அதைத் தயார் செய்வதில் அவசரப்பட்டு முடியாது. அவற்றை எவ்வளவு சிறு துண்டுகளாகச் செய்கிருேமோ அவ்வளவும் நல்லது. அவைகளை அவ்வளவு சிறு துண்டுகளாகச் செய்து, சமைக்கும் முன் 30 நிமிஷ நேரம் தண்ணீரில் ஊறப்போட்டு வைத்தால் அவைகளின் ரசம் தண்ணீரில் இறங்குவதற்கு அனுகூலமாயிருக்கும்.

சூப் பானைகளை எப்போதும் மூடியே வைக்கவேண்டும்.

சூப் தடிப்பாக வேண்டுமானுல், ஒரு கோப்பை சூப்புக்குத் தலைதட்டி ஒரு மேசைக்கரண்டி மாவும், தலைதட்டி ஒரு மேசைக்கரண்டி வெண்ணெயுமாக எடுத்துக்கொண்டு, வெண்ணெயை ஒரு பானில் போட்டு உருக்கி, அதில் மாவைக் கட்டியும் உருண்டையுமாய்ப் போகாதபடி மெதுவாயும் நன்ருயும் கலக்கி, கொதி வருகையில் அதில் சூப்பை மெதுவாய்ச் சேர்த்துக் கொதிவரும் வரை கொதிக்கவை. மாவைத் தண்ணீரில் கலந்து சேர்த்தால், சூப் அவ்வளவாய் க்றீமைப்போலவும் கட்டிகள் இல்லாமலும் இராது.

சூப் தடிப்பதற்காக, மாவுக்குப் பதிலாய், ஒரு குவாற்ட் சூப்புக்கு ஒரு அவுன்ஸ் வீதம் வோட்மீல் அல்லது சேகோ அல்லது வேறு தானியம் ஏதாவது உபயோகிக்கலாம். ஆனுல் அதை சூப்பில் கொதி சத்தம் ஆரம்பிக்கும்போது சேர்க்கவேண்டும். உப்பையும் மிளகையும் ஸ்டாக்கில் சேர்க்கக்கூடாது. பரிமாறும் முன் சூப்பில்தான் சேர்க்கவேண்டும். பொடிப்பொடியாய்த் துருவிய சீஸை வெஜட்டபில் சூப்போடு பரிமாறலாம்.

1. சூப்புக்குப் பொதுவான ஸ்டாக்

(a) இறைச்சி ஸ்டாக்

இறைச்சியும் எலும்புகளும்.	வெங்காயம்.
காரத்கள்.	செலெரி.

ஒரு பவுண்ட் இறைச்சிக்கும் எலும்புக்கும் ஒரு குவாற்ட் தண்ணீர் சேர்த்து நிதானமான தீயில் கொதிவர ஆரம்பிக்கையில், மேலே படிந்திருக்கும் நுரை அல்லது ஏட்டை எடுத்துவிட்டு அதில் ஒரு தேக்கோப்பைத் தண்ணீரும் கொஞ்சம் உப்பும் சேர்த்து, திரும்பவும் மேலே படியும் நுரையை எடுத்துவிட்டு 1 மணி நேரம் நிதானமான தீயில் சுண்டவை. நன்ருய்க் கழுவி அரிந்துள்ள காயை அதில் போட்டு 2 அல்லது 3 மணி நேரம் நிதானமாய் வேகவைத்து, சூப்பை இறுத்து ஆறவை. ஆறியபின் கொழுப்பை எடுத்துவிடு.

(*b*) Vegetable Stock

2 small onions. 3 carrots. ½ head celery.
3 potatoes. 2 leeks. Any sweet herbs.
2 ozs. butter. 2 quarts water.

Peel, slice and fry the vegetables in the butter or dripping and pour over them 2 quarts of boiling water. Stew slowly for 4 hours and strain.

2. CLEAR SOUP

1 quart stock.
1 carrot.
2 sticks celery.
1 onion.
4 ozs. lean beef.
Whites and shells of 2 eggs.
1 spray parsley.
2 cloves.
Pepper and salt.

Skim all fat off stock and put in a clean pan. Remove all fat off the beef and cut up finely, wash peel and slice vegetables. Slightly whisk the eggs and wash and crush the shells. Put all ingredients in the stock and whisk well until it almost boils. Then reduce heat and simmer gently for 30 minutes. Strain through a clean cloth. Boil up with a lump of sugar and season and garnish as desired.

3. CHICKEN STOCK OR BROTH

1 chicken.
1 quart of water per pound of chicken.
1 carrot.
2 stalks celery.
1 tablespoon rice or barley.
1 sliced onion.
1 bay leaf.
¼ teaspoon peppercorns.
Salt and pepper.

Joint a good sized fowl, put all but the breast in a saucepan with cold water, vegetables, and seasonings. Heat to boiling point, add breast and simmer slowly until tender, and meat readily leaves the bone. Cool. Remove fat and strain. A tablespoon of lean raw ham may be cooked with the other ingredients if desired. The breast of chicken may be used separately with a white sauce made from a little of the stock.

(b) வெஜிட்டபில் ஸ்டாக்

2 சிறு வெங்காயம். 2 லீக்ஸ். ½ கொத்து செலெரி.
3 உருளைக்கிழங்கு. 2 அவு. வெண்ணெய். மதுரமான ஹர்ப்ஸ் எதாவது.
3 காரத்கள். 2 குவாற்ட் தண்ணீர்.

கறிகாய்களைத் தோலுரித்து, பில்லைகளாக அரிந்துகொண்டு வெண்ணெய் அல்லது ட்றிப்பிங்கில் வதக்கி, அதன்மேல் 2 குவாற்ட் கொதிக்கிற வெந்நீரை ஊற்றி நிதானமான தீயில் 4 மணிநேரம் வேகவைத்து சூப்பை இறுத்துக்கொள்.

2. க்ளியர் சூப்

1 குவாற்ட் ஸ்டாக்.
1 காரத்.
2 தண்டு செலெரி.
1 வெங்காயம்.
4 அவு. கொழுப்பு நீக்கிய பீஃப்.
2 முட்டைகளின் வெள்ளைக்கருவும் ஓடும்.
1 கொத்து பார்ஸ்லி.
2 லவங்கம்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

ஸ்டாக்கில் மேலே படிந்துள்ள கொழுப்பெல்லாம் எடுத்து ஒரு சுத்தமான பானில் போட்டுக்கொள். பீஃபிலுள்ள கொழுப்பு எல்லாம் எடுத்துவிட்டு பீஃபை சிறு சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொள். கறிகாய்களைக் கழுவித் தோலுரித்துப் பில்லைகளாக அரிந்துகொள். வெள்ளைக்கருவை லேசாயும் வேகமாயும் அடித்து, முட்டை ஓடுகளைக் கழுவி நசுக்கிக்கொள். எல்லாச் சரக்குகளையும் ஸ்டாக்கில் போட்டுக் கிட்டத்தட்டக் கொதிக்கும்வரை தீவிரமான தீயில் லேசாய் அடித்துக் கலக்கு. அதன்பின் தீயைக் குறைத்து நிதானமான தீயில் 30 நிமிஷ நேரம் சுண்டவைத்து, சுத்தமான துணியில் வடிகட்டி, கொஞ்சம் சர்க்கரை போட்டுக் கொதிக்கவைத்து உப்பும் மிளகும் சேர்த்து இஷ்டமானபடி அலங்கரித்துக்கொள்.

3. சிக்கன் ஸ்டாக் அல்லது ப்ருத்

1 கோழிக்குஞ்சு.
1 பவு. கோழிக்குஞ்சுக்கு 1 குவாற்ட் விகிதம் தண்ணீர்.
1 காரத்.
2 தண்டு செலெரி.
1 வெங்காயம் பில்லைகளாய் அரிந்தது.
1 பே லீஃப்.
¼ தேக்கரண்டி பெப்பர்கார்ன்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.
1 மேசைக்கரண்டி அரிசி அல்லது பார்லி.

நல்ல உருவாயுள்ள கோழியை மார்பு தவிர மற்றெல்லாவற்றையும் கணுக் கணுவாய் அறுத்து தண்ணீருள்ள ஒரு ஸாஸ்பானில் போட்டுக் கறிகாய்களும், உப்பும் மிளகுதூளும் பெப்பர்கார்னும், பே லீஃபும் சேர்த்து, கொதிவரும்வரை கொதிக்கவைத்து, மார்பையும் சேர்த்து, சதை மெதுவுபட்டு எலும்பிலிருந்து விழ ஆரம்பிக்கும்வரை நிதானமான தீயில் வேகவை. ஆறினபின் கொழுப்பை எடுத்துவிட்டு வடிகட்டிக்கொள். வேண்டுமானால் மற்றச் சரக்குகளோடு கொழுப்பில்லாத பச்சை ஹாமில் கொஞ்சம் சேர்த்துச் சமைக்கலாம். கோழியின் மார்பை, ஸ்டாக்கில் கொஞ்சம் எடுத்துச் செய்த ஒய்ட் ஸாஸோடு, தனியாய் உபயோகிக்கலாம்.

4. CREAM OF CHICKEN SOUP

2 cups chicken stock (hot).
1 cup scalded milk.
2 tablespoons butter.
2 tablespoons flour.
1 egg yolk.
Salt and pepper.

Make a thick sauce of the butter, flour and milk, add it to the stock. Pour slowly over beaten egg yolk, strain and season. Heat but do not boil. Serve at once, or soup may have a curdled appearance.

5. CLEAR SOUP JELLY

1 shin of beef.
1 stick of celery.
1 large onion.
White of one egg.

Cut shin in small pieces and simmer for 6 hours in 3 pints of water. Strain and cool. Remove fat. Chop one onion very small, fry it in fat from shin. Then pour shin stock slowly on to onion. Cool. Add beaten white of egg, celery, salt and pepper. Cook again very slowly. Strain twice through muslin. Add one tablespoon sherry. Chill until it becomes a jelly.

6. TOMATO MILK SOUP

1 pint milk.
1 tablespoon flour.
3 lbs. tomatoes.
1 large onion.
2 tablespoons butter.
Salt and pepper.
1 small teaspoon soda.
1 dessertspoon sugar.

Melt the butter in a saucepan. Mix in the flour and add the milk and seasoning and sugar, making a white sauce. Cut up the tomatoes and onion and simmer with a little water until soft. Put through a sieve. There should be a pint of pulp liquid. When this is boiling, add the soda and when effervescence ceases, add the hot sauce, and serve with pieces of fried bread.

If fresh tomatoes are not procurable, a tin of tomato puree may be used instead.

4. க்றீம் அஃப் சிக்கன் சூப்

2 கோப்பை சிக்கன் ஸ்டாக் (சூடாயுள்ளது).
1 கோப்பை காய்ச்சிச் சூடாயுள்ள பால்.
2 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
2 மேசைக்கரண்டி மாவு.
1 முட்டை மஞ்சள்கரு.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

வெண்ணெய், மாவு, பால் இவைகளைச் சேர்த்துத் தடிப்பான ஸாஸ் செய்து ஸ்டாக்கில் சேர்த்துக்கொள். அதை மெதுவாய் அடித்த முட்டை மஞ்சள் கருவின்மேல் ஊற்றி வடிகட்டி, உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்துக் கொதிக்காத படி காயவைத்து உடனே பரிமாறு, இல்லாவிட்டால் சூப் கட்டியும் நீருமாய்ப் போம்.

5. க்ளியர் சூப் ஜெல்லி

1 ஷின் பீஃப்.
1 தண்டு செலெரி.
1 பெரிய வெங்காயம்.
1 முட்டை வெள்ளைக்கரு.

ஷின்னைச் சிறு துண்டுகளாகக் கொத்தி 3 பைன்ட் தண்ணீரில் 6 மணி நேரம் வேகவைத்து, வடிகட்டி ஆறவை. கொழுப்பை எடுத்துவிடு. ஒரு வெங்காயத்தைச் சிறு துண்டுகளாக நன்றாய் அரிந்து, ஷின்னிலிருந்து எடுத்த கொழுப்பில் வறு. பிறகு ஷின் ஸ்டாக்கை மெதுவாய் வெங்காயத்தின்மேல் ஊற்றி ஆறவை. அதில் அடித்த முட்டை வெள்ளைக்கரு, செலெரி, உப்பு, மிளகு தூள் இவைகளைச் சேர்த்து, நிதானமான தீயில் மறுபடியும் வேகவைத்து இரண்டு தடவை மஸ்லின் துணியில் வடிகட்டி ஒரு மேசைக்கரண்டி ஷெறி சேர்த்து ஜெல்லியாகும்வரை ஐஸ் பெட்டியில் வை.

6. தொமாட்டோ மில்க் சூப்

1 பைன்ட் பால்.
1 மேசைக்கரண்டி மாவு.
3 பவு. தொமாட்டோ பழம்.
1 பெரிய வெங்காயம்.
2 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.
1 சின்ன தேக்கரண்டி சோடா உப்பு.
1 டெஸர்ட் கரண்டி சர்க்கரை.

வெண்ணெயை ஒரு ஸாஸ்பானில் உருக்கி மாவைக் கலந்து அதில் பாலை ஊற்றி, உப்பும் மிளகுதூளும் போட்டு, சர்க்கரையும் சேர்த்து, ஒயிட் ஸாஸ் செய்துகொள். தொமாட்டோ பழங்களையும் வெங்காயத்தையும் அரிந்து கொஞ்சம் தண்ணீரில் போட்டு மெதுவுபடும்வரை நிதானமான தீயில் வேகவைத்து இறுத்துத் தண்ணீரை எடுத்துக்கொள். அது ஒரு பைன்டாவது இருக்க வேண்டும். அதைக் கொதிக்கவைத்து அது கொதிக்கும்போது சோடா உப்பைச் சேர்த்து, அது பொங்கி அமர்ந்ததும், சூடான ஸாஸை அதில் சேர்த்து, வறுத்த ரொட்டித் துண்டுகளோடு பரிமாறு.

அப்போது பறித்த தொமாட்டோ பழங்கள் கிடைக்காவிட்டால் அதற்குப் பதிலாக ஒரு டின் தொமாட்டோ ப்யூரியை உபயோகிக்கலாம்.

7. THICK KIDNEY SOUP

½ shin beef.
1 onion.
1 ox kidney or
4 sheep's kidneys.

Cut shin in small pieces and simmer 6 hours in 3 pints of water. Add kidney and cook until tender, then remove kidney and mince it. Cool shin stock, remove fat and strain. Chop large onion into pieces, and fry in meat fat. Add to shin stock and simmer very slowly. Add minced kidney to thicken, pepper and salt, and strain through a sieve before serving.

8. ALMOND SOUP

3 cups stock.
3 ozs. almonds.
1 cup milk.
2 tablespoons flour.
3 egg yolks.
2 ozs. butter.
Salt.

Make a sauce of the butter, flour and milk, add it to the stock with the blanched and grated almonds. Pour over the beaten yolks of 3 eggs, heat, but do not boil, season and serve. A teaspoon of cream may be added to each plate of soup.

9. TOMATO AND COCOANUT SOUP

6 large tomatoes.
3 onions.
1 carrot.
1 oz. flour.
1 teaspoon chopped parsley.
1 pint boiling water.
1 pint milk.
1 cocoanut grated.
1 oz. butter.
Salt and pepper.

Slice and peel tomatoes. Slice onions, wash, scrape and cut up carrot and place all together in a saucepan with grated cocoanut and salt. Pour the boiling water over it all and cook until vegetables are quite soft. Rub through a sieve and return puree to a saucepan and bring to the boil. Melt the butter and flour, add milk and boil 5 minutes. Stir this into the boiling soup, season and add chopped parsley.

7. திக் கிட்னி சூப்

½ ஷின் பீஃப். 1 மாட்டுக் கிட்னி அல்லது
1 பெரிய வெங்காயம். 4 ஆட்டுக் கிட்னி.

ஷின்னைச் சிறு துண்டுகளாகக் கொத்தி, 3 பைன்ட் தண்ணீரில் 6 மணி நேரம் வேகவைத்து, அதில் கிட்னியைச் சேர்த்து மெதுவுபடும்வரை வேக வைத்து, கிட்னியை எடுத்து சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொள். ஷின் ஸ்டாக்கை ஆறவைத்து, கொழுப்பை எடுத்துவிட்டு வடிகட்டிக்கொள். பெரிய வெங்காயத்தைச் சிறு சிறு துண்டுகளாக அரிந்துகொண்டு, இறைச்சிக் கொழுப்பில் வறுத்து, ஷின் ஸ்டாக்கில் போட்டு அந்த கிட்னியை அதில் சேர்த்துத் தடிப்பாக்கிக் கொண்டு மிளகுதூளும் உப்பும் சேர்த்து, பரிமாறுமுன் சல்லடையில் வடிகட்டிக் கொள்.

8. ஆமண்ட் சூப்

3 கோப்பை ஸ்டாக். 2 மேசைக்கரண்டி மாவு.
3 அவு. வாதுமைப் பருப்பு. 3 முட்டை மஞ்சள்கரு.
1 கோப்பை பால். 2 அவு. வெண்ணெய்.
உப்பு.

வெண்ணெய், மாவு, பால் இவைகளைக்கொண்டு ஸாஸ் செய்து, வெந்நீரில் ஊறவைத்துத் தோலுரித்துத் துருவிய வாதுமைப் பருப்போடுகூடிய ஸ்டாக்கில் அதைச் சேர்த்துக்கொண்டு, அதை அடித்த மூன்று முட்டை மஞ்சள் கருவின் மீது சேர்த்துக் கொதிக்கவைக்காமல் காய்ச்சி உப்பு சேர்த்துப் பரிமாறு. ஒவ்வொரு சூப் ப்ளேட்டிலும் ஒவ்வொரு தேக்கரண்டி க்றீம் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

9. தோமாட்டோ அண்ட் கோக்கனட் சூப்

6 பெரிய தொமாட்டோ பழங்கள். 1 பைன்ட் கொதிக்கிற வெந்நீர்.
3 வெங்காயம். 1 பைன்ட் பால்.
1 காரத். 1 தேங்காய் துருவியது.
1 அவு. மாவு. 1 அவு. வெண்ணெய்.
1 தேக்கரண்டி அரிந்த பார்ஸ்லி. உப்பும் மிளகுதூளும்.

தொமாட்டோ பழங்களைப் பில்லைகளாய் அரிந்து தோலுரித்துக்கொள். வெங்காயத்தைப் பில்லைகளாய் அரிந்துகொள். காரத்தைக் கழுவி, தோலைச் சுரண்டிவிட்டு நறுக்கிக்கொள். எல்லாவற்றையும் ஒன்றுசேர்த்து ஒரு ஸாஸ் பானில் போட்டு, அதில் துருவிய தேங்காயும் உப்பும் சேர்த்து, அதன்மேல் கொதிக்கிற வெந்நீர் ஊற்றி, காய்களெல்லாம் நன்றாய் மெதுவுபடும்வரை சமைத்து, ஒரு சல்லடையில் தேய்த்து, ஒரு ஸாஸ்பானில் இறுத்துக்கொண்டு அதைக் கொதிவரும்வரை கொதிக்கவை. வெண்ணெயை உருக்கி மாவை சேர்த்து, பால் சேர்த்து 5 நிமிஷம் கொதிக்கவைத்து, அதைக் கொதிக்கும் சூப்பில் விட்டுக் கிளறிக் கலந்து, உப்பும் மிளகுதூளும் அரிந்த பார்ஸ்லியும் சேர்த்துக்கொள்.

10. CARROT SOUP

1 large carrot cut in small pieces and put in a pan with 2 ozs. butter, a little sugar, salt and pepper. Cook 15 minutes. Add a bay leaf, sprig of parsley, piece of thyme, small onion and a quart of stock. Boil gently 1 hour. Add 2 tablespoonfuls rice and cook till tender. Pass all through a sieve. Add 1 cup milk and heat.

11. SALMON CHOWDER SOUP

1 medium tin salmon.	3 cups milk.
1 large slice ham or bacon.	1 large onion.
3 cups sliced potatoes.	1 tablespoon flour.

Salt and pepper.

Cut the ham or bacon in small pieces and fry. Add sliced potatoes, sliced onion and water to cover. Simmer for half an hour. Remove skin and bones from salmon, flake and add to the above mixture with the milk. Thicken with a little flour, season and serve with cream crackers.

12. VEGETABLE SOUP (WITHOUT STOCK)

Cut up vegetables of every kind and fry in butter, until brown. Put into a saucepan with water, add some rice or barley. Pepper and salt to taste and simmer 2 hours till vegetables are quite cooked.

13. CORN SOUP

1 tin corn.	2 tablespoons butter.
1 pint boiling water.	2 tablespoons flour.
1 pint milk.	1 teaspoon salt.
1 slice onion.	A few grains of pepper.

Add water to the corn and simmer 20 minutes, rub through a sieve. Melt the butter with the flour and add the milk which has been scalded with the onion. Mix with the corn puree, add seasoning and serve.

10. காரத் சூப்

ஒரு பெரிய காரத் எடுத்துச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி, 2 அவுன்ஸ் வெண்ணெயுள்ள ஒரு பானில் போட்டுக் கொஞ்சம் சர்க்கரையும், உப்பும், மிளகுதூளும் சேர்த்து 15 நிமிஷம் கொதிக்கவைத்து அதில் 1 பே லீஃப், 1 கொத்து பார்ஸ்லி கொஞ்சம் தைம், 1 சிறு வெங்காயம், 1 குவாற்ட் ஸ்டாக் இவைகளைச் சேர்த்து, நிதானமான தீயில் 1 மணி நேரம் கொதிக்கவைத்து, அதில் 2 மேசைக்கரண்டி அரிசிசேர்த்துப் பதமாகும்வரை சமைத்து எல்லாவற்றையும் சல்லடையில் வடிகட்டி இறுத்துக்கொண்டதில் 1 கோப்பை பால் சேர்த்து சூடாக்கிக்கொள்.

11. சாமன் சௌடர் சூப்

1 நடுத்தர டின் சாமன்.
1 பெரிய துண்டு ஹாம் அல்லது பேக்கன்.
3 கோப்பை பில்லைகளாக அரிந்த உருளைக்கிழங்கு.
3 கோப்பை பால்.
1 பெரிய வெங்காயம்.
1 மேசைக்கரண்டி மாவு.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

ஹாம் அல்லது பேக்கனைச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிப் பொரித்து, பில்லைகளாய் அரிந்த உருளைக்கிழங்கு, வெங்காயம் இவைகளை அதோடு சேர்த்து அதையெல்லாம் மூடும் அளவு தண்ணீர் ஊற்றி அரைமணிநேரம் நிதானமான தீயில் வேகவை. சாமனிலிருந்து தோலையும் எலும்புகளையும் எடுத்துவிட்டு, துண்டுகளாக்கிக்கொண்டு மேலே சொன்ன கலவையோடு பால் சேர்த்துக்கொண்டு அதில் சாமனைப் போடு; கொஞ்சம் மாவு கலந்து தடிப்பாக்கி உப்பும் மிளகும் சேர்த்து க்றீம் க்ராக்கர்களோடு பரிமாறு.

12. வெஜட்டபில் சூப் (ஸ்டாக் இல்லாதது)

பல மாதிரி கறிகாய்களை அரிந்து வெண்ணெயில் சிவக்கும்வரை வறுத்து, தண்ணீருள்ள ஸாஸ்பானில் போட்டு, கொஞ்சம் அரிசி அல்லது பார்லி சேர்த்து, ருசிக்கு உப்பும் மிளகும் போட்டு காய்கள் நன்றாய் வேகுமட்டும் 2 மணி நேரம் நிதானமான தீயில் வேகவை.

13. கார்ன் சூப்

1 டின் கார்ன்.
1 பைண்ட் கொதிக்கிற வெந்நீர்.
1 பைண்ட் பால்.
1 பில்லை வெங்காயம்.
2 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
2 மேசைக்கரண்டி மாவு.
1 தேக்கரண்டி உப்பு.
சில மிளகு.

கார்னை வெந்நீர் விட்டு நிதானமான தீயில் 20 நிமிஷம் வேகவைத்து ஒரு சல்லடையில் தேய்த்து இறுத்து வைத்துக்கொள். வெண்ணெயை மாவோடு உருக்கி, வெங்காயம் வெந்த பாலை அதில் சேர்த்து, கார்ன் ப்யூரியோடு கலந்து உப்பும் மிளகும் சேர்த்துப் பரிமாறு.

14. SPINACH SOUP

2 cups meat stock
1 cup cooked spinach.
1 cup milk.
2 tablespoons butter.
2 tablespoons flour.
Salt and pepper.

Add the spinach to the stock and cook for 5 minutes. Rub through a sieve. Make a sauce of the butter, flour, and milk and seasoning and add it to the spinach puree. Heat and serve.

Spinach water may replace the meat stock.

15. ASPARAGUS SOUP

1 tin asparagus.
3 cups chicken stock.
2 cups scalded milk.
1 slice onion.
1 oz. butter.
1 oz. flour.
Salt and pepper.

Cut off the tips of the asparagus and add the stalks to stock and asparagus water with the slice of onion. Boil 5 minutes and rub through a sieve without the onion. Make a thick sauce of the butter flour and milk, and add to the stock and puree with the seasoning. Add asparagus tips, heat and serve.

16. GREEN PEA SOUP

2 lbs. green peas.
1½ ozs. butter.
1 onion.
1 sprig of mint.
2 quarts water.
1 bunch spinach.
2 lettuces.
Pepper and salt.

Shell the peas, wash the pods and put them in a pan with the mint and water and boil for 1 hour. Rub the pods through a sieve, return the pulp and liquid to the pan, add the lettuce and spinach, well washed and finely shredded, peas and peeled and chopped onion. Simmer for ½ hour or until vegetables are soft. Melt the flour and butter and add it little by little, stirring it well in and leaving no lumps. Strain all through a sieve, season and serve.

14. ஸ்பினேஜ் சூப்

2 கோப்பை மீட் ஸ்டாக்.
1 கோப்பை சமைத்த ஸ்பினேஜ்.
1 கோப்பை பால்.
2 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
2 மேசைக்கரண்டி மாவு.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

ஸ்பினேஜை ஸ்டாக்கில் சேர்த்து 5 நிமிஷம் வேகவைத்து ஒரு சல்லடையில் தேய்த்து இறுத்துக்கொள். வெண்ணெய், மாவு, பால் இவைகளைச் சேர்த்து ஸாஸ் செய்து அதில் உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து, அதையெல்லாம் ஸ்பினேஜ் ப்யூரியில் சேர்த்து, சூடாக்கிப் பரிமாறு.

மீட் ஸ்டாக்குக்குப் பதிலாக ஸ்பினேஜ் வெந்நீரை உபயோகிக்கலாம்.

15. அஸ்பரகஸ் சூப்

1 டின் அஸ்பரகஸ்.
3 கோப்பை சிக்கன் ஸ்டாக்.
2 கோப்பை காய்ச்சின பால்.
1 துண்டு வெங்காயம்.
1 அவு. வெண்ணெய்.
1 அவு. மாவு.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

அஸ்பரகஸ் நுனிகளை வெட்டிவிட்டு, தண்டுகளை ஸ்டாக்கும், அஸ்பரகஸ் நீரும் வெங்காயமும் உள்ளதில் சேர்த்து 5 நிமிஷம் கொதிக்க வைத்து, வெங்காயத்தை எடுத்துவிட்டு ஒரு சல்லடையில் தேய்த்து இறுத்துக்கொள். வெண்ணெய், மாவு, பால் சேர்த்துத் தடிப்பான ஸாஸ் செய்து அதை ஸ்டாக்கும் ப்யூரியும் சேர்ந்துள்ளதில் ஊற்றி, உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து, அதில் அஸ்பரகஸ் நுனிகளைப்போட்டு சூடாக்கிப் பரிமாறு.

16. க்றீன் பீ சூப்

2 பவு. பச்சை பட்டாணிக்காய்.
$1\frac{1}{2}$ அவு. வெண்ணெய்.
1 வெங்காயம்.
1 கொத்து புதீனு.
2 குவாற்ட் தண்ணீர்.
1 கொத்து ஸ்பினேஜ்.
2 லட்டிஸ்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

பட்டாணிக்காயை உரித்துக்கொண்டு தோலைக் கழுவி, தண்ணீரும் புதீனுவும் உள்ள ஒரு பானில் போட்டு 1 மணி நேரம் கொதிக்கவைத்து, தோலை ஒரு சல்லடையில் தேய்த்து இறுத்துக்கொண்டு, இறுத்ததைத் திரும்பவும் பானில் போட்டு, நன்முய்க் கழுவி சிறிய சீவல்களாய் சீவிய லட்டிஸையும், ஸ்பினேஜையும் பட்டாணியையும், உரித்து அரிந்த வெங்காயத்தையும், அதில் சேர்த்துக்கொண்டு, $\frac{1}{2}$ மணி நேரம் அல்லது காய்கள் மெதுவுபடும்வரை நிதானமான தீயில் வேகவை. மாவையும் வெண்ணெயையும் உருக்கிக் கொஞ்சங் கொஞ்சமாய் அதில் ஊற்றி, கட்டியும் உண்டையுமாகாதபடி நன்முய்க் கிளறி, எல்லாவற்றையும் ஒரு சல்லடையில் இறுத்துக்கொண்டு, உப்பும் மிளகும் சேர்த்துப் பரிமாறு.

17. PEA SOUP

2 cups peas (cooked or tinned).
2 teaspoons sugar.
2 cups cold water.
2 cups milk.
1 slice onion.
2 tablespoons butter.
2 tablespoons flour.
Salt and pepper.

Drain the liquor from the peas. Add sugar and water to peas and simmer 20 minutes. Rub through a sieve and add a sauce made from the butter, flour and half the milk.

Scald the rest of the milk with the onion. Remove onion, and add milk to pea mixture. Season and serve.

18. CREAM OF CELERY SOUP

1 small bunch celery.
1 pint white stock.
1 pint cream and milk.
A small piece of butter.
2 teaspoons flour.
Salt and pepper to taste.

Cut the celery in 1 inch pieces and stew in stock until tender. Rub through a sieve and add the sauce made from the butter, flour and milk. Season and serve.

19. OYSTER SOUP

2 pints well flavoured stock.
1 doz. oysters or more.
1 oz. flour.
1 oz. butter.
½ pint milk.
2 egg yolks.
1 gill cream.
Salt and pepper.
Lemon juice.

Beard oysters and heat in their own liquid until they look plump. Strain the liquid into the stock. Make a sauce of the flour, butter seasoning and milk, add to stock and stir till it boils. Add beaten egg yolks and cream carefully, but do not boil. Add oysters whole or cut in pieces, and a few drops of lemon juice. Serve.

17. பட்டாணி சூப்

2 கோப்பை பட்டாணி (சமைத்தது அல்லது டின்ட்).
2 தேக்கரண்டி சர்க்கரை.
2 கோப்பை தண்ணீர்.
1 துண்டு வெங்காயம்.
2 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
2 மேசைக்கரண்டி மாவு.
உப்பும் மிளகுதூளும்.
2 கோப்பை பால்.

பட்டாணியிலிருந்து நீரை இறுத்துவிட்டு, பட்டாணியில் சர்க்கரையும், தண்ணீரும் சேர்த்து 20 நிமிஷம் நிதானமான தீயில் வேகவைத்து ஒரு சல்லடையில் தேய்த்து இறுத்துக்கொண்டு, வெண்ணெய், மாவு, பாதி பால் இவைகளைச் சேர்த்துச் செய்த ஸாஸை அதில் சேர்த்துக்கொள்.

மிகுதிப் பாலில் வெங்காயத்தைப் போட்டுக் காய்ச்சி வெங்காயத்தை எடுத்து விட்டு அந்தப் பாலை பட்டாணிக் கலவையில் சேர்த்து, உப்பும் மிளகுதூளும் போட்டுப் பரிமாறு.

18. க்றீம் அஃப் செலேரி சூப்

1 சிறு கொத்து செலெரி.
1 பைன்ட் ஒய்ட் ஸ்டாக்.
1 பைன்ட் க்றீமும் பாலும்.
கொஞ்சம் வெண்ணெய்.
2 தேக்கரண்டி மாவு.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

செலெரியை ஒரு அங்குல துண்டுகளாக அரிந்து, மெதுவாகும் வரை ஸ்டாக்கில் வேகவைத்து, ஒரு சல்லடையில் தேய்த்து இறுத்துக்கொண்டு, அதில் வெண்ணெய், மாவு, பால் இவைகளைச் சேர்த்துச் செய்த ஸாஸைச் சேர்த்து, உப்பும் மிளகுதூளும் கலந்து பரிமாறு.

19. ஆய்ஸ்டர் சூப்

2 பைன்ட் நன்றாய் மணமாக்கப்பட்ட ஸ்டாக்.
1 டஜன் ஆய்ஸ்டர். (அதற்குமேலும் இருக்கலாம்).
1 அவு. மாவு.
1 அவு. வெண்ணெய்.
$\frac{1}{2}$ பைன்ட் பால்.
2 முட்டை மஞ்சள்கரு.
1 ஜில் க்றீம்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.
எலுமிச்சம்பழச் சாறு.

ஆய்ஸ்டர்களின் தாடிகளை எடுத்துவிட்டு, அவைகளின் ரசத்திலேயே அவைகளை கொஞ்சம் உப்பும்வரை காய்ச்சி, ரசத்தை ஸ்டாக்கில் இறுத்துக்கொள். மாவும், வெண்ணெயும், உப்பும், மிளகுதூளும், பாலும் சேர்த்து சூப் செய்து, அதை ஸ்டாக்கில் சேர்த்துக் கொதிக்கும்வரை கிளறு. அடித்த முட்டை மஞ்சள் கருவுகளையும் க்றீமையும் மெதுவாய்க் கிளறிக்கொண்டே அதில் சேர்த்துக்கொள். அவைகளைக் கொதிக்கவிடக் கூடாது. அதன்பின் ஆய்ஸ்டர்களை முழுவதாகவோ துண்டுகளாக்கியோ அதில் சேர்த்து, சில துளி எலுமிச்சஞ்சாறு அதில் பிழிந்து பரிமாறு.

20. CHICKEN GUMBO SOUP

1 chicken (cut into joints).
1 large onion (chopped fine).
6 large ripe tomatoes.
1 tablespoon butter.
2 doz. lady's fingers.
A little flour.
½ cup rice.
Salt and pepper to taste.
1 quart of water to each pound of chicken.

Joint the chicken, roll in flour and fry until brown in butter. Place in soup pan with onion and water and bring to the boil over a slow fire. Simmer gently for 1 hour. In the meantime cover the lady's fingers with cold water and soak 20 minutes. Cut in slices, fry in butter and add to soup. Cook slowly for 1 hour, then add tomatoes and rice. Cook 30 minutes. Season with salt and pepper and serve hot.

21. THICK OX TAIL SOUP

1 ox tail.
2 ozs. dripping.
3 onions.
1 oz. flour.
3 quarts water.
1 carrot.
1 turnip.
Tops of stalks of celery.
A little thyme (dried or fresh).
Pepper and salt.

Cut tail into pieces. Slice onions and cut carrot and turnip into dice. Put dripping in frying pan. Stir in flour as dripping melts, then put in vegetables and stir for 5 minutes. Add meat and fry for 10 minutes. Turn all into a pan with the water and bring to the boil and simmer very slowly for 4 hours. About an hour before ready put in celery, thyme, pepper and salt. Strain. Cool. Remove the fat; boil, and thicken with flour if necessary. Serve small pieces of tail in the soup. Half a glass of sherry may be added if desired.

20. சிக்கன் கம்போ சூப்

1 கோழிக்குஞ்சு.
1 பெரிய வெங்காயம் (சிறு சிறு துண்டுகளாக அரிந்தது).
6 பெரிய தொமாட்டோ பழங்கள்.
1 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
2 டஜன் வெண்டைக்காய்.
கொஞ்சம் மாவு.
½ கோப்பை அரிசி.
உப்பும் மிளகுதூளும்.
1 பவு. சிக்கனுக்கு 1 குவாற்ட் வீதம் தண்ணீர்.

கோழிக்குஞ்சைக் கணுக்கணுவாய் அறுத்துக்கொண்டு, ஒவ்வொரு துண்டையும் மாவில் புரட்டி, வெண்ணெயில் சிவக்கும்வரை வறுத்து, வெங்காயமும் தண்ணீருமுள்ள ஒரு சூப்பானில் போட்டு, நிதானமான தீயில் கொதிவரும் மட்டும் கொதிக்கவைத்து, அதே தீயில் 1 மணி நேரம் வேகவை. அதற்குள் வெண்டைக்காயை 20 நிமிஷம் தண்ணீரில் போட்டுவைத்து, பிறகு எடுத்துப் பில்லைகளாக அரிந்து வெண்ணெயில் வதக்கி, சூப்பில் சேர்த்து, நிதானமான தீயில் 1 மணி நேரம் வேகவைத்து, அதற்குப்பின் தொமாட்டோ பழங்களும் அரிசியும் சேர்த்து 30 நிமிஷம் சமை. பிறகு உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்துச் சூடாகவே பரிமாறு.

21. திக் ஆக்ஸ் டெயில் சூப்

1 மாட்டு வால்.
2 அவு. ட்றிப்பிங்.
3 வெங்காயம்.
1 அவு. மாவு.
3 குவாற்ட்ஸ் தண்ணீர்.
1 காரத்.
1 டர்னிப்.
செலெரி முனைகள்.
கொஞ்சம் தைம் (உலர்ந்தது அல்லது பச்சை).
மிளகுதூளும் உப்பும்.

வாலைத் துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொள். வெங்காயம், காரத், டர்னிப் இவைகளைப் பில்லைகளாக அரிந்துகொள். ஃப்ரையிங் பானில் ட்றிப்பிங் போட்டுக்கொள். ட்றிப்பிங் உருகுகையில் மாவைப் போட்டுக் கிளறிக்கொள். அதன்பிறகு காய்களைப் போட்டு 5 நிமிஷம் கிளறு. அதில் மீட் சேர்த்து 10 நிமிஷம் வறு. அவை எல்லாவற்றையும் தண்ணீருள்ள ஒரு பானில் போட்டுக் கொதிவரும்வரை கொதிக்கவைத்து, 4 மணிநேரம் நிதானமான தீயில் வேகவை. தயாராவதற்கு 1 மணிநேரம் இருக்கையில் செலெரி, தைம், மிளகுதூள், உப்பு இவைகளைப் போடு. தயாரானதும் வடிகட்டி ஆறவைத்துக் கொழுப்பை எடுத்துவிட்டு, கொதிக்கவைத்து, தடிப்பாக்க வேண்டுமானால் மாவுசேர்த்து, அதில் வாலின் சிறு துண்டுகளையும் போட்டுக்கொள். இஷ்டமானால் ½ க்ளாஸ் ஷெறியும் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

22. CELERY AND BEETROOT SOUP

1 large or 2 small heads celery.
1 large cooked beetroot.
½ pint milk.
1 heaped teaspoonful cornflour.
1 small onion.
1 quart boiling water or stock.
1 oz. butter.
Salt and pepper.

Clean and scrape celery and cut into pieces. Peel and slice the onion, and beetroot. Melt the butter and mix in the vegetables. Add boiling water and a little salt and cook until tender. Rub through a sieve. Blend the cornflour and milk and add to the soup. Boil up again for 10 minutes to cook the cornflour, add pepper and salt if necessary, and serve very hot.

23. MILK VEGETABLE SOUP

1 small carrot, turnip, and onion.
1 stick celery.
½ pint milk.
1 oz. butter.
½ leek.
1½ pints boiling water.
1 oz. flour.
Seasoning.
½ cup rice or barley.

Cut the vegetables into pieces (about the size of a match stick). Put them in a saucepan with the butter which must be melted but not hot. Cook over the fire, but do not let them brown. This can be done with the lid on, shaking the saucepan from time to time. Add the water and rice and barley and boil until the vegetables are tender (30 minutes). Mix the flour to a cream with a little milk, add to the soup. Boil 10 minutes stirring carefully. Season and serve.

24. CHEESE SOUP

1 quart milk.
Yolks of 2 eggs.
1½ ozs. flour.
4 ozs. Parmesan cheese.
1½ ozs. butter.
Salt and pepper.

Melt the butter in a pan, add the flour, mix well and cook for 5 minutes without browning. Add the milk boiling hot slowly, and simmer gently for 15 minutes, stirring well. Beat the yolks with a little of the cold milk, take the pan from the fire and stir in the eggs and cheese. Heat but do not boil and serve with diced fried bread.

22. செலேரி அண்ட் பீட்ரூட் சூப்

1 பெரிய கொத்து செலெரி அல்லது 2 சிறிய கொத்துகள் செலெரி.
1 பெரிய பீட்ரூட் (சமைத்தது).
½ பைண்ட் பால்.
1 தேக்கரண்டி கார்ன் ஃப்ளவர் (கூச்சாயளந்தது).
1 சின்ன வெங்காயம்.
1 குவாற்ட் கொதிக்கிற வெந்நீர் அல்லது ஸ்டாக்.
1 அவு. வெண்ணெய்.
உப்பு.
மிளகுதூள்.

செலெரியைக் கழுவித் தேய்த்துத் துண்டுகளாக அரிந்துகொள். வெங்காயத்தையும், பீட்ரூட்டையும், தோலுரித்துப் பில்லைகளாக அரிந்துகொள். வெண்ணெயை உருக்கிக் காய்களில் சேர்த்து அதில் கொதிக்கிற வெந்நீரை ஊற்றி, உப்பு சேர்த்து மெதுவுபடும்வரை சமை. பிறகு ஒரு சல்லடையில் தேய்த்து இறுத்துக்கொண்டு அந்த சூப்பில் கார்ன் ஃப்ளவரையும் பாலையும் சேர்த்து, கார்ன் ஃப்ளவர் வேகும்பொருட்டுப் பின்னும் 10 நிமிஷம் வேகவைத்து மிளகு தூள் சேர்த்து வேண்டுமானால் கொஞ்சம் உப்பும் சேர்த்து அதிக சூடாகவே பரிமாறு.

23. மில்க் வெஜிட்டபில் சூப்

1 சின்ன காரத், சின்ன டர்னிப்.
சின்ன வெங்காயம்.
1 தண்டு செலெரி.
½ பைண்ட் பால்.
1 அவு. வெண்ணெய்.
½ கோப்பை அரிசி அல்லது பார்லி.
½ லீக்.
1½ பைண்ட் கொதிக்கிற வெந்நீர்.
1 அவு. மாவு.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

கறிகாய்களைச் சிறு துண்டுகளாக அரிந்து, வெண்ணெய் உருகி ஆறியுள்ள ஸாஸ்பானில் போட்டு, அடுப்பில் வைத்து, சிவக்காதபடி சமைத்துக்கொள். ஸாஸ்பானை மூடியுடன் அடிக்கடி எடுத்துக் குலுக்கினால் அதிலுள்ளது சிவக்காதிருக்கும். அதன்பின் அதில் வெந்நீரையும், அரிசி அல்லது பார்லியையும் சேர்த்துக் காய்கள் மெதுவுபடும் வரை, (30 நிமிஷம்) கொதிக்கவை. பிறகு மாவைக் கொஞ்சம் பால் சேர்த்து க்ரீமாக்கி, சூப்பில் சேர்த்து ஜாக்கிரதையாய்க் கிளறிக் கொண்டே 10 நிமிஷம் கொதிக்கவைத்து உப்பும் மிளகும் சேர்த்துப் பரிமாறு.

24. சீஸ் ஸூப்

1 குவார்ட் பால்.
2 முட்டை மஞ்சள்கரு.
1½ அவு. மாவு.
4 அவு. பர்மேஸன் சீஸ்.
1½ அவு. வெண்ணெய்.
உப்பும் மிளகும்.

ஒரு பானில் வெண்ணெயை உருக்கி மாவு சேர்த்து நன்றாய்க் கலக்கிச் சிவக்காதபடி, 5 நிமிஷம் வேகவைத்துக் கொதிக்கிற பாலை நிதானமாய்ச் சேர்த்து நன்றாய்க் கிளறிக்கொண்டே 15 நிமிஷம் நிதானமான தீயில் வேகவை. கொஞ்சம் பச்சைப்பால் சேர்த்து முட்டைகளின் மஞ்சள்கருவை அடித்து பானைத் தீயிலிருந்து எடுத்து அதில் அடித்த மஞ்சள் கருவையும் சீஸையும் கிளறிக்கொண்டே சேர்த்துக் கொதிக்கவைக்காமல் சூடாக்கி வறுத்த ரொட்டித்துண்டோடு பரிமாறு.

25. ONION SOUP

2 lbs. Spanish onions.
2 quarts white stock.
½ pint milk.
2 ozs. bread-crumbs.
Salt and pepper.

Peel and slice the onions, put in a pan of boiling water and boil for ten minutes. Strain off the water, add the stock and simmer for an hour. Rub the onion through a sieve and return the puree to the pan, bring to the boil, sprinkle in the bread-crumbs and milk, stir until boiling and serve. Some stewed spinach or asparagus heads improves this soup.

26. LETTUCE SOUP

3 lettuce.
1 onion.
1 quart stock.
1 oz. butter.
2 ozs. ham.
1 handful of spinach.
1 bunch of herbs.
Salt and pepper.

Wash the lettuce and soak in cold water for half an hour. Wash the spinach and remove the stalks. Peel and slice the onion. Cut the vegetables into thin shreds and then similarly cut the ham. Melt the butter in a pan, add the vegetables and ham and simmer slowly for 15 minutes, but do not let them brown. Add the stock and stir until boiling, then simmer gently for 30 minutes, season and serve.

25. அனியன் ஸூப்

2 பவுண்டு ஸ்பானிஷ் அனியன்ஸ்.	½ பைண்ட் பால்.
	2 அவு. ரொட்டித்தூள்.
2 குவார்ட் வொய்ட் ஸ்டாக்.	உப்பும் மிளகும்.

வெங்காயத்தை உரித்து, பில்லேகளாக அரிந்துகொண்டு கொதிக்கிற வெந்நீருள்ள பானில் போட்டு 10 நிமிஷம் கொதிக்கவைத்துத் தண்ணீரை இறுத்துவிட்டு ஸ்டாக் சேர்த்து ஒரு மணிநேரம் நிதானமான தீயில் வேகவை. வெங்காயத்தை ஒரு சல்லடையில் தேய்த்து ப்யூரியை பானில் போட்டுக் கொதிக்கும்வரை வைத்து ரொட்டித்தூளேயும் பாலேயும் அதில் தெளித்துக் கொதிக்கும்வரை கிளறி எடுத்துப் பரிமாறு. துவட்டிய ஸ்பினேஜ் அல்லது அஸ்பரகஸ் நுனிகளே அதில் கொஞ்சம் சேர்த்தால் சூப் இன்னும் நன்ருயிருக்கும்.

26. லட்டிஸ் ஸூப்

3 லட்டிஸ்.	2 அவு. ஹாம்.
1 வெங்காயம்.	1 கை ஸ்பினேஜ்.
1 குவார்ட் ஸ்டாக்.	1 கொத்து ஹர்ப்ஸ்.
1 அவு. வெண்ணெய்	உப்பும் மிளகும்.

லட்டிஸைக் கழுவி தண்ணீரில் ஒரு மணிநேரம் ஊறவை. ஸ்பினேஜைக் கழுவிக் காம்புகளே எடுத்துவிடு. வெங்காயத்தைத் தோலுரித்து பில்லேயாக அரிந்துகொள். காய்கறிகளேச் சிறு துண்டுகளாக அரிந்துகொள். ஹாமையும் அப்படியே செய்துகொள். வெண்ணெயை ஒரு பானில் உருக்கி அதில் காய்கறிகளேயும் ஹாமையும் போட்டு நிதானமான தீயில் 15 நிமிஷநேரம் சிவக்கவிடாமல் மெதுவாய் வேகவை. அதன்பின் ஸ்டாக் சேர்த்து, கொதிக்கும்வரை கிளறிக்கொண்டிருந்து அதன்பின் 30 நிமிஷநேரம் நிதானமான தீயில் வேகவைத்து உப்பு மிளகு சேர்த்துப் பரிமாறு.

FISH

Fish has a better flavour if it is boiled in a vegetable stock to which has been added a little vinegar or lemon or lime juice, herbs and peppercorns—except in the case of salmon which should be placed in boiling water to which some salt and a little olive oil has been added.

Never let fish boil fast. It must simmer gently, and about 10 minutes to the pound is the time it requires to cook. It should be removed from the water immediately it is cooked.

When boiling fish for invalids, half milk and half stock or water may be used.

Fish should be wrapped in a muslin for boiling or steaming, so it may be lifted in and out without breaking, and placed in boiling stock or water.

Fresh-water fish should be soaked in strong salt and water before it is cooked.

Salt fish should be soaked for several hours in fresh cold water before using.

Frozen fish should be thoroughly thawed before cooking.

When frying fish, the fish should be quite dry and may be coated with flour, egg and crumbs, or egg and oatmeal. The fat for frying must be very hot or the fish will be sodden and indigestible.

After frying onions or fish, put a little vinegar in the pan and heat. This will remove all odour.

1. BOILED SALMON

Salmon.
Olive oil.
Lemon juice.
Boiling salted water.

If the salmon is cold storage, thaw it slowly and thoroughly and wash it well. Wrap a piece of muslin around it and place in boiling salted water to which a little lime juice and olive oil (about 1 tablespoon of each to a quart) has been added. Boil very gently until cooked. Two lbs. of fish will take about 30 minutes. Lift fish out and remove muslin and serve hot or cold with sliced lime and cucumber, and with hollandaise or mayonnaise sauce.

மீன்

கொஞ்சம் வினிகர் அல்லது எலுமிச்சம்பழ ரசம், அல்லது லெமன் ஜூஸும் ஹர்ப்ஸும், பெப்பர்காரனும் கலந்த, வெஜட்டபில் ஸ்டாக்கில் வேக வைக்கும் மீன் நல்ல மணமுள்ளதாயிருக்கும். ஆனால் சாமன் மீனைக் கொஞ்சம் உப்பும் கொஞ்சம் ஆலிவ் ஆயிலும் சேர்த்துக் கொதிக்கும் வெந்நீரில்தான் வேக வைக்கவேண்டும்.

மீனை ஒருபோதும் வேகமாய்க் கொதிக்கவைக்கக்கூடாது. அது நிதானமான தீயில் மெதுவாய் வேகவேண்டும். பவுண்டுக்குச் சுமார் 10 நிமிஷம் வீதம் அதை வேகவைக்கவேண்டும். வெந்ததும் அதை அந்தத் தண்ணீரிலிருந்து எடுத்துவிட வேண்டும்.

நோயாளிகளுக்கு மீனைப் பாதிபால், பாதி ஸ்டாக் அல்லது தண்ணீரில் வேக வைக்கவேண்டும்.

மீனை ஒரு மஸ்லின் துணியில் சுற்றித் தண்ணீரிலோ ஆவியிலோ வேகவைத்தால், அதை எடுத்து, கொதிக்கிற ஸ்டாக் அல்லது தண்ணீரில் போடும்போதும் எடுக்கும்போதும் அது உடையாமலிருக்கும். நல்ல தண்ணீரில் கிடைக்கும் மீனை வேகவைக்கும் முன், உப்பு அதிகமாய்க் கரைத்த தண்ணீரில் ஊறவைக்கவேண்டும்.

ஸால்த் ஃபிஷை வேகவைக்கும் முன் சில மணிநேரம் நல்ல தண்ணீரில் ஊறவைக்கவேண்டும்.

உறைந்த மீனை வேகவைக்கும் முன் அது சாதாரண மீனின் உஷ்ணத்தை அடையும்வரை அதை விட்டுவைக்கவேண்டும்.

வறுப்பதற்கு மீன் நன்ருய் உலர்ந்ததாயிருக்கவேண்டும். அதை அப்படியே மாவிலாவது அல்லது முட்டைதடவிய ரொட்டித்தூளிலாவது அல்லது ஓட்மீலிலாவது தோய்த்துப் பொரிக்கலாம். பொரிப்பதற்கான கொழுப்பு அதிக சூடாயிருக்கவேண்டும். இல்லாவிட்டால் மீன் நன்ருய் வேகாமல் அஜீரணத்தை உண்டாக்கும்.

வெங்காயத்தையாவது, மீனையாவது வறுத்தபின் பானில் கொஞ்சம் வினிகர் ஊற்றிச் சூடாக்கினுல் அதின் வாசனையெல்லாம் நீங்கும்.

1. பாயில்ட் சாமன்

சாமன்.	எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
ஆலிவ் ஆயில்.	உப்பு சேர்த்துக் கொதிக்கிற வெந்நீர்.

ஐஸில் வைக்கப்பட்ட சாமன் மீனுயிருந்தால் அதைத் தானுகச் சற்று உருகும்படி விட்டுவைத்து அதன்பின் கழுவி அதை ஒரு மஸ்லின் துணியால் சுற்றிக்கட்டு. உப்பு சேர்த்துக் கொதிக்கிற தண்ணீரில் கொஞ்சம் எலுமிச்சம்பழ ரசமும் ஆலிவ் ஆயிலும் சேர்த்து அதில் அந்த சாமனைப் போடு. (ஒரு குவார்ட் தண்ணீருக்குச் சுமார் ஒரு மேசைக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழ ரசமும் ஒரு மேசைக் கரண்டி ஆலிவ் ஆயிலும் சேர்க்கவேண்டும்.) அதில் அந்த மீன் வேகும்மட்டும் நிதானமான தீயில் கொதிக்கவை. இரண்டு பவுண்டு மீன் வேகுவதற்குச் சுமார் 30 நிமிஷம் பிடிக்கும். அதன்பின் மீனை எடுத்து மஸ்லின் துணியை எடுத்து விட்டு பில்லையாகத் துண்டரித்த எலுமிச்சம்பழம், குக்கம்பர், ஹாலண்டேஸ் அல்லது மெயொனஸ் ஸாஸோடு சூடாகவோ, ஆறியதாகவோ பரிமாறு.

2. GRILLED SALMON

Wash and dry salmon slices (1 inch thick). Sprinkle with salt and pepper and a little lime juice. Wrap in oiled paper and grill about 15 to 20 minutes, turning frequently. Remove paper, garnish with lemon or cucumber. Serve with tartare sauce.

3. POMFRET CAPRICE

Wash, skin and fillet pomfret, season and sprinkle with lime juice, egg, crumb and fry in hot fat. Cut plantains in half lengthwise, and fry in hot fat. Drain and place a slice of plantain on each fillet. Serve with hollandaise sauce.

4. SOLE, SEER OR POMFRET AU GRATIN

1 large sole, seer or pomfret.
Juice of ½ lime.
Pepper and salt.

Place the fish in a fireproof dish, squeeze the lemon over it and season with pepper and salt. Cover with greaseproof paper and when baked remove the fish from the oven and drain the liquor off. Pour the sauce over the fish, covering it thoroughly. Sprinkle with the remainder of cheese and brown.

Sauce

1 oz. margarine.
1 oz. flour.
1 egg yolk.
3 ozs. grated cheese.
1 pint milk.
Cayenne pepper and salt.

Make the sauce by melting the margarine in a saucepan, add the flour to this and cook slightly; stir in the milk gradually until the sauce is smooth and glossy. Remove from the fire and add the yolk of egg together with half the cheese, and season to taste.

2. க்ரில்ட் சாமன்

ஒரு அங்குல கனமுள்ள சாமன் துண்டுகளைக் கழுவித் துடைத்து அதில் உப்பும் மிளகுதூளும் தூவி எலுமிச்சம்பழ ரசமும் தெளித்து, வெண்ணெய் தடவிய காகிதத்தில் சுற்றி 15 அல்லது 20 நிமிஷம் வரை அடிக்கடி திருப்பிக் கொண்டே க்ரில் பண்ணி எடுத்துக் காகிதத்தை எடுத்துவிட்டு எலுமிச்சம்பழம் அல்லது குக்கம்பரால் அலங்கரித்து ட்டாற்டர் ஸாஸோடு பரிமாறு.

3. பம்ஃப்ரேட் காப்ரிஸ்

பம்ஃப்ரெட்டை கழுவித் தோலுரித்து ஃபில்லத் செய்து அதில் உப்பும் மிளகுதூளும் தூவி எலுமிச்சம்பழ ரசம் தெளித்து முட்டை தடவி ரொட்டித் தூளில் புரட்டிச் சூடாயுள்ள கொழுப்பில் வறுத்துக்கொள். ப்ளான்டன்களை நீள வாட்டில் பாதியாக அரிந்து சூடாயுள்ள கொழுப்பில் வறுத்து எடுத்துக் கொழுப்பை இறுத்துவிட்டு ஃபில்லத் ஒன்றுக்கு ஒரு துண்டு ப்ளான்டனை வைத்து ஹாலண்டேஸ் ஸாஸோடு பரிமாறு.

4. ஸோல், சீர் அல்லது பம்ஃப்ரேட் ஓக்றட்டன்

1 பெரிய ஸோல் அல்லது சீர் அல்லது பம்ஃப்ரெட்.
$\frac{1}{2}$ எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
மிளகும் உப்புதூளும்.

நெருப்பில் வெடிக்காத டிஷில் மீனைவைத்து அதன்மேல் எலுமிச்சம்பழ ரசத்தைப் பிழிந்து மிளகுதூளும் உப்பும் சேர்த்து வெண்ணெய் ஊறுத காகிதத்தால் மூடி பேக் பண்ணு.

ஸாஸ்:—

1 அவு. மார்கரின்.	3 அவு. துருவிய சீஸ்.
1 அவு. மாவு.	1 பைண்ட் பால்.
1 முட்டை மஞ்சள்கருவு.	கயன் பெப்பரும் உப்பும்.

ஒரு ஸாஸ்பானில் மார்கரினை உருக்கி அதில் மாவைச் சேர்த்துக் கொஞ்சமாய் வேகவைத்து ஸாஸானது மெதுவாயும் பளபளப்பாயும் ஆகும்வரை பாலைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாய்க் கிளறிக்கொண்டே ஊற்று. அதன்பின் அதை அடுப்பிலிருந்து எடுத்து அதில் முட்டை மஞ்சள் கருவையும் சீஸில் பாதியையும், ருசிக்கு வேண்டிய உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்துக்கொள். மீனை அடுப்பிலிருந்து எடுத்து நீரை இறுத்துவிட்டு மீனின்மீது ஸாஸை நன்றாய் மூடிக்கொள்ளும்படி ஊற்றி மீதியாயுள்ள சீஸையும் மீன்மீது தூவி அடுப்பில் வைத்துப் பொன்னிற மாக்கிக் கொள்.

5. SOLE MENNIERE

Sole or pomfret.
2½ ozs. butter.
Seasoning.
1 orange.
2 teaspoons sherry
1 teaspoon vinegar.

Skin, wash and dry the fish. Season and dip in flour, fry in butter, drain and place in entree dish. Skin and slice the orange, and lay orange slices down centre of fish. Brown the butter slightly and add the mixed sherry and vinegar. Bring to the boil and pour round the fish.

6. SEER OR POMFRET A LA PORTUGAISE

(Serves about 6)

2 lbs. fish.
1 small onion.
2 fresh tomatoes.
2 ozs. margarine.
Juice of a lemon.
Pepper and salt.

Slice the onion and the tomatoes and put a layer into a fireproof dish or casserole. Wash the fish and place it on the vegetables. Cover with another layer of vegetables. Season. Squeeze the lemon juice over all and on that place the margarine in small pieces. Cover the whole with greaseproof paper and bake at once.

7. SOLE VERJUS

Sole.
¼ lb. green grapes.
New potatoes.
Sherry.
Chopped parsley.
Lemon juice.
Seasoning.
¼ pint hollandaise sauce.

Skin and fillet sole, wash and dry. Sprinkle with seasoning and lemon juice. Roll up fillets and steam or bake. Stone and skin grapes, place in a basin with 1 tablespoon sherry, cover and steam for 15 minutes. Cook the potatoes, Serve fish arranged in a circle with the grapes in centre and the potatoes around, seasoned and sprinkled with parsley. Serve with hollandaise sauce.

5. ஸோல் மேனியேர்

ஸோல் அல்லது பம்ஃப்ரெட். 1 ஆரஞ்சு.
$2\frac{1}{2}$ அவு. வெண்ணெய். 2 தேக்கரண்டி ஷெறி.
உப்பும் மிளகுதூளும். 1 தேக்கரண்டி வினிகர்.

மீனைத் தோலுரித்துக் கழுவித் துடைத்து உப்பும் மிளகுதூளும் தூவி மாவில் புரட்டி வெண்ணெயில் பொரித்து இறுத்து அன்ட்றி டிஷில் வைத்துக்கொள். ஆரஞ்சுப்பழத்தைத் தோலுரித்துப் பில்லையாக அரிந்துகொள். ஸோலின்மீது மத்தியில் ஆரஞ்சு பில்லைத்துண்டுகளை வரிசையாக வைத்து வெண்ணெயை உருக்கி அதில் ஷெறியையும் வினிகரையும் கலந்து சேர்த்துக் கொதிவரும்வரை வைத்து அதை எடுத்து மீனைச் சுற்றி ஊற்றிக்கொள்.

6. சீற் அல்லது பம்ஃப்ரெட் அ-ல-போர்த்துகேஸ்

2 பவு. மீன். 2 அவு. மார்கரின்.
1 சிறு வெங்காயம். 1 எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
2 தொமாட்டோ பழம். உப்பும் மிளகுதூளும்.

வெங்காயத்தையும் தொமாட்டோ பழங்களையும் பில்லை பில்லையாக அரிந்து நெருப்பில் வெடிக்காத தட்டில் அல்லது கசரோலில் ஒரு வரிசை அடுக்கு. மீனைக் கழுவி, அதன்மீது வைத்து, அதன்மீது இன்னொரு வரிசை பில்லைகளை வைத்து உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து எல்லாவற்றின்மீதும் எலுமிச்சம்பழ ரசத்தைப் பிழிந்து அதன்மீது மார்கரின் சிறு துண்டுகளை வைத்து வெண்ணெய் ஊறுத காகிதத்தால் மூடி உடனே பேக் பண்ணு.

7. ஸோல் வெற்ஷுஸ்

ஸோல். நறுக்கிய பார்ஸ்லி.
$\frac{1}{4}$ பவு. க்ரீன் க்ரேப்ஸ். எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
இளம் உருளைக்கிழங்குகள். உப்பும் மிளகுதூளும்.
ஷெறி. $\frac{1}{4}$ பைன்ட் ஹாலண்டேஸ் ஸாஸ்.

மீனைத் தோலுரித்து, ஃபில்லத் செய்து, கழுவி, துடைத்து, மிளகுதூளும் உப்பும் தூவி, எலுமிச்சம்பழ ரசத்தைத் தெளித்து மீன் துண்டுகளைச் சுருட்டி ஆவியில் வேகவை அல்லது பேக் பண்ணு. க்ரேப்ஸை தோலுரித்து கொட்டையை எடுத்துவிட்டு ஒரு மேசைக்கரண்டி ஷெறியுள்ள ஒரு பேஸினில் போட்டு மூடி 15 நிமிஷம் ஆவியில் வேகவை. உருளைக்கிழங்குகளை வேகவைத்துக்கொள். மீனை வட்டமாக வைத்து நடுவில் க்ரேப்ஸை வைத்து உருளைக்கிழங்குகளில் உப்பும் மிளகும் சேர்த்து சுற்றிலும் பார்ஸ்லியைத் தூவு. ஹாலண்டேஸ் ஸாஸோடு பரிமாறு.

8. FISH MOULD (STEAMED)

(Serves about 6)

1 large cup bread-crumbs.
1½ lbs. cooked fish.
¼ pint milk.
1 teaspoon chopped parsley.
3 eggs.
Pinch of mace.
Pepper and salt.
A little grated lime rind.

Mix cooked and flaked fish, bread-crumbs, parsley, mace, seasoning and lime rind. Add the well beaten eggs and enough milk to moisten. Place in a greased basin, cover and steam for 1 hour. Turn out and coat with parsley sauce.

9. BAKED HEINZ FISH

6 pieces fish.
1 small tin Heinz tomato soup.
4 large white onions.
Pepper and salt.

Place 3 slices of fish in baking dish, season with salt and pepper. Cut 2 onions in thick slices and lay on the fish. Pour half the tin of soup over this, place remaining fish and sliced onion on top. Cover with the remaining soup and bake about 40 minutes.

10. COLD SALMON MOULD

(Serves about 6)

1 tin salmon (1 lb.)
1 tablespoon sugar.
½ tablespoon flour.
1 teaspoon mustard.
½ teaspoon salt.
1 teaspoon melted butter.
Yolks of 2 eggs.
Juice of 2 lemons.
½ cup milk.
3 leaves gelatine.
1 oz. cream.

Mix sugar, salt, flour, mustard, butter, eggs and milk and cook until thick. Add lemon juice slowly, then gelatine which has been soaked in ½ cup cold water, cream, and flaked salmon, with slices of hard-boiled egg. Arrange in mould and set in ice box to chill. Serve with salad.

8. ஃபிஷ் மோல்ட் (ஸ்டீம்ட்)

ஒரு பெரிய கோப்பை ரொட்டித்தூள்.
$1\frac{1}{2}$ பவு. சமைத்த மீன்.
$\frac{1}{4}$ பைண்ட் பால்.
1 தேக்கரண்டி நறுக்கிய பார்ஸ்லி.
3 முட்டை.
1 சிட்டிக்கை ஜாதிபத்திரித் தூள்.
மிளகுதூளும் உப்பும்.
துருவிய எலுமிச்சம்பழத் தோல் கொஞ்சம்.

சமைத்துச் சீவல் சீவலாய் எடுத்த மீனையும், ரொட்டித்தூளையும், பார்ஸ்லியையும், ஜாதிபத்திரி மிளகு உப்பு இவற்றையும், துருவிய எலுமிச்சம்பழத் தோலையும் கலந்துகொண்டு நன்றாய் அடித்த முட்டைகளையும், அதைப் பசையாக்கிக்கொள்ளத் தக்க பாலையும் அதில் சேர்த்து வெண்ணெய் தடவிய ஒரு பேஸினில் வைத்து மூடி ஒருமணி நேரம் ஆவியில் வேகவைத்து எடுத்துத் திருப்பிப்போட்டு பார்ஸ்லி ஸாஸை அதன்மேலே ஊற்றிப் பூசு.

9. பேக்ட் ஹைன்ட்ஸ் ஃபிஷ்

6 மீன் துண்டு.
1 சின்ன டின் ஹைன்ட்ஸ் தொமாட்டோ சூப்.
4 பெரிய வெள்ளை வெங்காயம்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

3 மீன் துண்டுகளை ஒரு பேக்கிங் டிஷில் வைத்து அதில் உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து 2 வெள்ளை வெங்காயங்களைக் கனமான துண்டுகளாக அரிந்து மீன்மீது வைத்து $\frac{1}{2}$ டின் சூப் அதன்மேல் ஊற்றி மீதியுள்ள மீன் துண்டுகளையும் துண்டரித்த வெங்காயத்தையும் அதன்மேல் வைத்து அதன்மேல் பாக்கியுள்ள சூப்பை ஊற்றிச் சுமார் 40 நிமிஷம் வரை பேக் பண்ணு.

10. கோல்ட் சாமன் மோல்ட்

1 பவு. டின் சாமன்.
1 மேசைக்கரண்டி சர்க்கரை.
$\frac{1}{2}$ மேசைக்கரண்டி மாவு.
1 தேக்கரண்டி மஸ்டர்ட்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி உப்பு.
1 தேக்கரண்டி உருக்கிய வெண்ணெய்.
2 முட்டை மஞ்சள்கருவு.
2 எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை பால்.
3 பில்லை ஜல்லட்டீன்.
1 அவு. க்றீம்.

சர்க்கரை, உப்பு, மாவு, மஸ்டர்ட், வெண்ணெய், முட்டை, பால் இவைகளையெல்லாம் சேர்த்துக் கலந்து தடிப்பாகும்வரை சமைத்து எலுமிச்சம்பழ ரசத்தை நிதானமாய்ச் சேர்த்துக் கலந்து அரைக்கோப்பை தண்ணீரில் ஊறவைத்த ஜல்லட்டீனை அதில் சேர்த்து க்றீமையும் சீவலாக்கிய சாமனையும் கெட்டியாய் வேகவைத்த முட்டைத்துண்டுகளோடு அதில் கலந்து ஒரு மோல்டில் போட்டு ஐஸ் பெட்டியில் வைத்து எடுத்து சல்லடோடு பரிமாறு.

11. DRIED HADDOCK

I. Place the haddock in a basin and pour boiling water over it. Let it soak in this for 10 minutes. Dry it in a clean cloth and skin it, place it on a greased pan and bake in the oven for 10 or 15 minutes, covered with buttered paper. Serve on a hot dish with a piece of butter on top.

Or

II. Cook slowly in a pan on the fire with a little butter and milk, for 5 or 10 minutes. When it is cooked serve in the liquor from the pan with a piece of cold butter placed on top of it.

12. HADDOCK AND TOMATO

Cook as above, flake into small pieces. Fry a little onion a golden brown, add sliced tomatoes and the fish. Serve with a border of boiled rice.

13. HADDOCK GRUYERE

Cook as above, coat with white sauce, sprinkle with grated cheese and place in hot oven to brown.

14. SOLE PILLAU

Brown in butter one onion chopped, and $\frac{3}{4}$ cup of rice. Shake the pan over the fire until the rice has been well buttered all over. Wet the rice with two cups of good stock, well seasoned. Cover the pan and cook in a hot oven for eighteen minutes. As soon as cooked add two tablespoons butter.

Soak the fillets of fish for two hours in very cold water. Then soak them in milk for half an hour to whiten them. Cut into pieces about one and a half inches long, roll the pieces in flour and fry in butter until well browned.

Arrange in a serving dish a layer of rice, a layer of fish, etc., finishing with a layer of fish. Serve separately a curry sauce.

11. ட்ரைட் ஹடக்

I. ஹடக்கை ஒரு பேஸினில் வைத்து அதன்மேல் கொதிக்கிற தண்ணீரை ஊற்றி 10 நிமிஷம் ஊறவைத்து எடுத்து சுத்தமான துணியில் துடைத்துத் தோலுரித்து, வெண்ணெய் தடவிய பானில் வைத்து, வெண்ணெய் தடவிய காகிதத்தால் மூடி 10 அல்லது 15 நிமிஷம்வரை அடுப்பில் வைத்து பேக் பண்ணி ஒரு சூடான டிஷில் வைத்து அதன்மேல் வெண்ணெய் துண்டு ஒன்று வைத்துப் பரிமாறு.

அல்லது

II. கொஞ்சம் வெண்ணெயோடும் பாலோடும் உள்ள ஒரு பானில் மீனை வைத்து நிதானமான தீயில் 5 அல்லது 10 நிமிஷம்வரை சமைத்துக்கொள். நன்றாய் வெந்தபின் அதை எடுத்து அதன்மீது ஒரு துண்டு பச்சை வெண்ணெயை வைத்து பானில் உள்ள ரசத்தோடு பரிமாறு.

12. ஹடக் அண்ட் தோமாட்டோ

மேலே சொன்னபடி சமைத்துச் சிறு சீவல்களாகச் செய்துகொள். ஒரு சிறு வெங்காயத்தைப் பொன்னிறமாக வறுத்துக்கொண்டு அதோடு பில்லை பில்லையாக அரிந்த தொமாட்டோவையும் மீன் சீவலையும் சேர்த்து வறுத்து எடுத்துக்கொள். அதைச்சுற்றி ஓரத்தில் சோற்றை வைத்துப் பரிமாறு.

13. ஹடக் க்ரூயேர்

ஹடக்கை மேலே சொன்னபடி சமைத்து வொய்ட் ஸாஸை அதன்மேலே பூசிக்கொள்ளும்படி ஊற்றித் துருவிய சீஸைத் தூவித் தீவிரத் தீயில் சிவக்கும்படி வை.

14. ஸோல் புலாவ்

அரிந்த ஒரு வெங்காயத்தையும் $\frac{3}{4}$ கோப்பை சோற்றையும் வெண்ணெயில் சிவக்க வறுத்துக்கொள். வெண்ணெயெல்லாம் சோற்றில் பிசிறிக்கொள்ளும்படி அடுப்பிலுள்ள பானை நன்றாய்க் குலுக்கு. அதில் நன்றாய் உறைப்பேற்றிய நல்ல ஸ்டாக் 2 கோப்பை ஊற்றி, பானை மூடி, தீவிரத் தீயில் 18 நிமிஷநேரம் வேகவை. பதமாய் வெந்ததும் 2 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய் சேர்த்துக்கொள். மீன் சீவலை அதிகமாய்க் குளிர்ந்துள்ள தண்ணீரில் 2 மணிநேரம் ஊறவைத்து அதன்பின் அச்சீவல்கள் வெளுப்பாகும்படி $\frac{1}{2}$ மணிநேரம் பாலில் ஊறவைத்து அச்சீவல்களை $1\frac{1}{2}$ அங்குல நீளத் துண்டுகளாக நறுக்கி, அத்துண்டுகளை மாவில் புரட்டி, சிவக்கும்வரை வெண்ணெயில் பொரித்துக்கொள்.

ஒரு வட்டமான டிஷில் ஒரு வரிசை சோறும் அதன்மேல் ஒரு வரிசை மீனும் ஆக பல வரிசைகள் அடுக்கி கடைசி வரிசை மீனாக இருக்கும்படி பார்த்துக் கொள். அதோடு தனியாய் ஒரு கறி ஸாஸ் பரிமாறு.

15. SALMON SOUFFLE

(Serves about 6)

1 tin salmon.
½ cup milk.
½ cup soft bread-crumbs.
3 eggs.
Seasoning.

Remove skin and bones from salmon; separate into flakes and season with 1 teaspoon salt, a pinch of red pepper and 2 teaspoonfuls lemon juice. Cook bread-crumbs with milk for 5 minutes. Add salmon and yolks of 3 eggs, beat until thick. Fold in the stiffly beaten whites. Turn into a buttered baking dish, set in a pan of hot water and bake.

16. SALMON LOAF

(Serves about 6)

1 tin salmon.
1 egg.
1 cup milk.
2 cups rolled cream crackers.
1 oz. butter.
Salt, pepper and vinegar.

Remove skin and bone from the salmon, and separate into flakes. Add the well beaten egg and milk and stir in the cracker crumbs and butter. Add pepper, salt and a little vinegar and bake in a greased loaf tin for 30 minutes. Turn out and serve with egg sauce, or sliced cold with salad.

17. SCALLOPED PRAWNS

(Serves about 6)

2 cups cooked rice.
1½ cups milk.
1 cup tomato puree.
½ teaspoon cinnamon.
1½ cups cooked prawns.
1 teaspoon butter.
½ teaspoon mixed spice.
1 tablespoon butter.
1 tablespoon flour.

Make a sauce of the butter, flour and milk. Add all the other ingredients. Place in a pie dish, cover with bread-crumbs and bake for 15 minutes.

15. சாமன் சுஃப்ளே

1 டின் சாமன்.	½ கோப்பை மெதுவான ரொட்டித்தூள்.
½ கோப்பை பால்.	எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
1 சிட்டிக்கை ரெட் பெப்பர்.	3 முட்டை.
1 தேக்கரண்டி உப்பு.	

சாமன் மீனைத் தோலுரித்து முட்களை எடுத்துவிட்டு, சிறு சிறு துண்டுகள் ஆக்கிக்கொண்டு அதில் ஒரு தேக்கரண்டி உப்பும், 1 சிட்டிக்கை ரெட் பெப்பர் என்னும் மிளகுதூளும், 2 தேக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழ ரசமும் சேர்த்துக் கொள். ரொட்டித்தூளைப் பாலில் 5 நிமிஷம் சமைத்து, அதில் சாமன் மீனையும், 3 முட்டைகளின் மஞ்சள் கருவுகளையும் சேர்த்துத் தடிப்பாகும்வரை அடித்து, கெட்டியாய் அடித்த வெள்ளைக்கருவால் மடித்து மடித்து, வெண்ணெய் தடவிய பேக்கிங் டிஷில் போட்டு வெந்நீருள்ள ஒரு பானில் வைத்து பேக் பண்ணு.

16. சாமன் லோஃப்

1 டின் சாமன்.	2 கோப்பை க்றீம் க்ராக்கர் தூள்.
1 முட்டை.	1 அவு. வெண்ணெய்.
1 கோப்பை பால்.	உப்பும் மிளகுதூளும் வினிகரும்.

சாமன் மீனைத் தோலுரித்து முட்களை எடுத்துவிட்டுச் சிறு சிறு துண்டுகளாக்கிக்கொள். அதில் நன்றாய் அடித்த முட்டையும் பாலும் சேர்த்துக் கிளறிக் கொண்டே க்ராக்கர் தூள்களும் வெண்ணெயும் சேர்த்துக்கொள். அதன்பின் மிளகு, உப்பு, கொஞ்சம் வினிகர் இவைகளைச் சேர்த்து, வெண்ணெய் தடவிய லோஃப் டின்னில் 30 நிமிஷம் பேக் பண்ணித் திருப்பிப்போட்டு முட்டை ஸாஸோடு அல்லது ஆறவைத்து ஸ்லைஸ்களாக்கி, சலடுடன் பரிமாறு.

17. ஸ்காலப்ட் ப்ரான்ஸ்

2 கோப்பை சோறு.	1½ கோப்பை வேகவைத்த ப்ரான்ஸ்.
1½ கோப்பை பால்	1 தேக்கரண்டி வெண்ணெய்.
1 கோப்பை தொமாட்டோ பூரி.	½ தேக்கரண்டி ஸ்பைஸஸ் கலவை.
½ தேக்கரண்டி லவங்கப் பட்டை.	1 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
	1 மேசைக்கரண்டி மாவு.

வெண்ணெயும், மாவும், பாலும் சேர்த்து ஸாஸ் செய்துகொண்டு, மற்றச் சரக்குகளையும் சேர்த்து ஒரு பய்-டிஷில் போட்டு ரொட்டித்தூள்களால் மூடி 15 நிமிஷம் பேக் பண்ணு.

18. FILLETS OF POMFRET WITH MUSHROOMS

1 pomfret.	1 small tin mushrooms.
1 oz. butter.	½ oz. flour.
1 egg hard-boiled.	1 cup milk.
Sprig of parsley.	Lemon juice and salt.

1 oz. grated cheese.

Fillet the pomfret, sprinkle with salt and lime juice and roll each piece, place on a flat buttered tin, cover with thickly buttered paper and cook in oven slowly for 10 minutes.

Melt the butter, add slowly the flour, then milk, and stir till it boils. Add mushroom liquor, pepper and salt and re-boil. Heat the mushrooms in a pan with a little butter. Arrange the fillets in a circle. Place mushrooms in centre and pour the sauce around. Sprinkle finely chopped egg over the whole. Serve the grated cheese separately.

19. FISH SOUFFLE

(Serves 3 or 4)

2 ozs. butter.	1 oz. flour.
½ pint milk.	½ lb. boiled fish.
4 eggs.	Pepper and salt.

A little lime juice.

Make a sauce of the butter, flour and milk, add seasoning, mashed fish and the beaten yolks of eggs and lime juice, mix well. Lastly fold in the stiffly beaten whites. Steam or bake about 30 minutes.

20. ASPARAGUS FISH CREAM

(Serves about 6)

2 cups cooked fish.	1 oz. gelatine.
1 cup milk.	1 tin asparagus tips.
2 ozs. cream.	Salt and pepper.

(A tin of Ideal Milk may be used instead of milk and cream.)

Mash the fish to a very fine soft consistency. Add the cream and seasoning. Dissolve gelatine in hot milk and ½ a cup of asparagus liquor. Mix with the fish. Arrange asparagus tips around a mould, heads pointing downwards, and fill the centre with the fish mixture. Chill in an ice box and turn out and serve with salad and mayonnaise sauce.

18. ஃபில்லத்ஸ் அஃப் பம்ஃப்ரேட் வித் மஷ்ரம்ஸ்

1 பம்ஃப்ரெட்.
1 அவு. வெண்ணெய்.
1 முட்டை (கெட்டியாய் வெந்தது).
1 கொத்து பார்ஸ்லி.
1 சின்ன டின் மஷ்ரம்ஸ்.
½ அவு. மாவு.
1 கோப்பை பால்.
எலுமிச்சம்பழ ரசமும் உப்பும்.
1 அவு. துருவிய சீஸ்.

பம்ஃப்ரெட்டை சதையைச் சுத்தமாய் எடுத்து எலும்பைத் தள்ளிவிட்டு, உப்புதூவி, எலுமிச்சம்பழ ரசம் தெளித்து, ஒவ்வொரு சதைத் துண்டையும் சுருட்டி, ஒரு தட்டையான டின்னில் வெண்ணெய் தடவி அதில் அச்சுருள்களை வைத்து, தடிப்பாய் வெண்ணெய் தடவிய காகிதத்தால் மூடி நிதானமான தீயுள்ள அடுப்பில் 10 நிமிஷம் வேகவை.

வெண்ணெயை உருக்கி அதில் மெதுவாய் மாவைக் கலக்கிக்கொண்டு அதன் பின் பாலைச் சேர்த்துக் கொதிக்கும்வரை கிளறு. அதன்பின் மஷ்ரம் வைத்துள்ள நீரையும், மிளகுதூளையும், உப்பையும் சேர்த்துத் திரும்பவும் கொதிக்கவை. ஒரு ஸாஸ்பானில் கொஞ்சம் வெண்ணெயோடு மஷ்ரம்களைச் சூடாக்கிக்கொள். அச்சுருள்களை வட்டமாக வைத்து மத்தியில் மஷ்ரம்களை வைத்து, சுற்றிலும் ஸாஸை ஊற்றி, முழுவதின்மேலும் வெந்த முட்டையைச் சிறு சிறு துணிக்கைகளாக்கித் தூவு. துருவிய சீஸைத் தனியாகப் பரிமாறு.

19. ஃபிஷ் சுஃப்ளே

2 அவு. வெண்ணெய்.
4 முட்டை.
½ பவு. வேகவைத்த மீன்.
½ பைன்ட் பால்.
1 அவு. மாவு.
உப்பும், மிளகுதூளும்.
கொஞ்சம் எலுமிச்சம்பழ ரசம்.

வெண்ணெயும் மாவும் சேர்த்து உருகவைத்து, பாலும், உப்பும், மிளகுதூளும் மொத்தையாகக் கடைந்த மீனும், அடித்த முட்டை மஞ்சள்கருவுகளும், எலுமிச்சம்பழ ரசமும் சேர்த்து நன்றாய்க் கலந்து, கெட்டியாய் அடித்த வெள்ளைக் கருவுகளில் திருப்பித் திருப்பி மடித்து சுமார் 30 நிமிஷம் ஆவியில் வேகவை அல்லது பேக் பண்ணு.

20. அஸ்பரகஸ் ஃபிஷ் க்றீம்

2 கோப்பை சமைத்த மீன்.
1 கோப்பை பால்.
2 அவு. க்றீம்.
1 அவு. ஜெலட்டின்.
1 டின் அஸ்பரகஸ் நுனிகள்.
உப்பும், மிளகுதூளும்.

(பாலுக்கும் க்றீமுக்கும் பதிலாக 1 டின் ஐடியல் மில்க் உபயோகிக்கலாம்)

மீனை மொத்தையாகக் கடைந்துகொள். அதில் க்றீமும், உப்பும், மிளகுதூளும் சேர்த்துக்கொள். ஜெலட்டினை சூடான பாலிலும் ½ கோப்பை அஸ்பரகஸ் உள்ள நீரிலும் கரைத்து மீனோடு கலந்து, அஸ்பரகஸ் நுனிகளைத் தலைக்கீழாய் ஒரு மோல்டில் அஸ்திரிபோல் போட்டு மத்தியில் மீன் கலவையை நிரப்பி, ஐஸ் பெட்டியில் வைத்து எடுத்துத் திருப்பிப் போட்டு, சலடோடும், மெயொனெஸ் ஸாஸோடும் பரிமாறு.

21. STEWED OYSTERS

2 doz. oysters.
¼ pint thick cream.
Lemon juice.
1 oz. butter.
1 oz. flour.
Salt and cayenne.

Beard the oysters and scald in their own liquor. Melt the butter, add the flour, mix well, and stir in the strained liquor and cream. Boil well. Put in the oysters, seasoning and lemon juice. Serve garnished with croutons of fried bread.

22. OYSTER PATTIES

With 6 ozs. puff pastry make patty cases, bake. Fill with stewed oysters, thickening the sauce a little more.

23. BAKED FISH AND TOMATOES

(*Serves about 4*)

1½ cups cold boiled fish.
2 eggs.
½ cup bread-crumbs.
½ cup stewed tomatoes.
Pepper, salt and cayenne.

Mix all together in a baking dish, sprinkle with bread-crumbs and small pieces of butter and bake for half an hour.

24. FISH CAKES

Cold fish.
1½ ozs. butter.
Pepper and salt.
3 boiled potatoes.
Chopped mint.
1 teaspoon anchovy sauce.

Mash the potatoes and bone and mash the fish. Add butter, sauce, etc., mix well and form into cakes. Egg and crumb them and fry a light brown.

21. ஸ்ட்யூட் ஆய்ஸ்டர்ஸ்

2 டஜன் ஆய்ஸ்டர்ஸ்.
1 அவு. வெண்ணெய்.
¼ பைன்ட் திக் க்றீம்.
1 அவு. மாவு.
எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
உப்பும் கயனும்.

ஆய்ஸ்டர்களின் தாடிகளைப் பிடுங்கிவிட்டு அவைகளை அவைகளின் நீரிலேயே காய்ச்சு. வெண்ணெயை உருக்கி அதில் மாவை நன்றாய்க் கலந்து, அதில் அந் நீரை இறுத்துக்கொண்டு அதில் க்றீமைக் கலந்து, கொதிக்கவைத்து அதில் ஆய்ஸ்டர்களைப்போட்டு உப்பும் மிளகும் எலுமிச்சம்பழ ரசமும் சேர்த்து வறுத்த ரொட்டித்துண்டுகளைக்கொண்டு அலங்கரி.

22. ஆய்ஸ்டர் பட்டிஸ்

வேண்டிய ஸ்ட்யூட் ஆய்ஸ்டர்ஸ். அவைகள் இருந்த ஸாஸ்.

6 அவு. பேஸ்ட்றியைக்கொண்டு பட்டி உரைகள் செய்து பேக் பண்ணி, ஸாஸை இன்னுங் கொஞ்சம் தடிப்பாக்கிக்கொண்டு வெந்த ஆய்ஸ்டர்களை அவ்வுரைகளில் பூரணமாக வை.

23. பேக்ட் ஃபிஷ் அண்ட் தோமாட்டோஸ்

1½ கோப்பை வெந்து ஆறின மீன்.
½ கோப்பை ரொட்டித்தூள்.
2 முட்டை.
½ கோப்பை ஸ்ட்யூட் தொமாட்டோ பழம்.
மிளகுதூளும், உப்பும், கயனும்.

எல்லாவற்றையும் ஒரு பேக்கிங் டிஷில் கலந்து, ரொட்டித்தூளையும் வெண்ணெயின் சிறு துணிக்கைகளையும் தூவி ½ மணிநேரம் பேக் பண்ணு.

24. ஃபிஷ் கேக்ஸ்

வேக வைத்து ஆறின மீன்.
3 வெந்த உருளைக்கிழங்கு.
1½ அவு. வெண்ணெய்.
அரிந்த புதீனு.
மிளகுதூளும் உப்பும்.
1 தேக்கரண்டி அன்சவி ஸாஸ்.

உருளைக்கிழங்குகளை மசித்துக்கொண்டு, மீனை எலும்பெடுத்து மசித்துக் கொண்டு, அவ்விரண்டையும் சேர்த்து, அதில் வெண்ணெய், ஸாஸ் முதலியவற்றைச் சேர்த்து எல்லாவற்றையும் நன்றாய்க் கலந்து சிறு வடைகள்போல் ஆக்கிக் கொண்டு அவைகளில் முட்டை தடவி அவைகளை ரொட்டித்தூளில் புரட்டிப் பொன்நிறமாய் வறுத்துக்கொள்.

25. PARIS OMELETTE

4 eggs.	1 oz. grated cheese.
4 ozs. cooked fish.	Seasoning.
1 dessert spoonful milk.	1½ ozs. cocogem.

Break eggs into basin, add milk and cheese, beat well and season with pepper and salt. Free the fish from skin and bone and flake it up. Melt some cocogem in an omelette pan, heat it, pour in the egg mixture, cook over a quick fire until the eggs are cooked. Heat the fish, place it on the omelette, roll into shape, allow to acquire a golden brown colour. Turn on to a hot dish and serve immediately.

26. SCALLOPED CRAB

2 medium crabs.	½ oz. flour.
1½ ozs. butter.	1 tablespoon vinegar.
1 teaspoon made mustard.	2 tablespoons fresh bread-crumbs.
Grated nutmeg.	Salt and cayenne.

Place the live crabs in boiling water and cook for 15 minutes, cool and remove crab meat and mince finely. Melt 1 oz. of butter in saucepan, add flour and cook with a little milk stirring over the fire for 5 minutes. Add mustard, salt, vinegar, cayenne and grated nutmeg to taste. Stir in the crab meat and make very hot. Pile in the crab shells, sprinkle with crumbs and melted butter.

27. SHRIMP AND GREEN PEA PATTIES

1 small jar shrimps.	½ cup tinned peas.
½ pint milk.	2 tablespoons flour.

2 tablespoons butter.

Melt the butter, stir in the flour and when frothy stir in the milk. Bring to the boil, stirring constantly. Add peas and shrimps. When piping hot serve in hot pastry cases, garnished with parsley.

25. பாரிஸ் ஆமலெத்

4 முட்டை.
4 அவு. வெந்த மீன்.
1 தேக்கரண்டி பால்.
1 அவு. துருவிய சீஸ்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.
$1\frac{1}{2}$ அவு. கொக்கஜம்.

ஒரு பேஸினுக்குள் முட்டைகளை உடைத்துப் போட்டுக்கொண்டு, பாலும் சீஸூம் சேர்த்து நன்ருய் அடித்து அதில் உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்துக்கொள். மீனைத் தோலுரித்து எலும்புகளை எடுத்துவிட்டுச் சிறு துண்டுகளாக அரிந்து கொள். ஒரு ஆமலெத் பானில் கொக்கஜத்தை உருக்கி, காய்ச்சி, அதில் முட்டைக் கலவையை ஊற்றித் தீவிரத் தீயுள்ள அடுப்பில் வைத்து முட்டைகள் வேகுமட்டும் வறுத்து, சூடாக்கின மீனை ஆமலெத்தின்மேல் வைத்து மடித்துப் பொன்நிறமாகும் வரை வேகவைத்து ஒரு சூடான டிஷில் மாற்றி உடனே பரிமாறு.

26. ஸ்காலப்ட் க்றப்

2 நடுத்தர க்றப் (நண்டு).
$1\frac{1}{2}$ அவு. வெண்ணெய்.
1 தேக்கரண்டி தயாரித்த மஸ்டர்ட்.
துருவிய ஜாதிக்காய்.
$\frac{1}{2}$ அவு. மாவு.
1 மேசைக்கரண்டி வினிகர்.
2 மேசைக்கரண்டி புது ரொட்டித்தூள்.
கயன்.

உயிரோடுள்ள நண்டுகளைக் கொதிக்கிற தண்ணீரில் போட்டு 15 நிமிஷம் வேகவைத்து, பிறகு ஆறவைத்து, நண்டுகளின் இறைச்சியை எடுத்து, சிறு சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொள். ஒரு ஸாஸ்பானில் வெண்ணெயை உருக்கி அதில் மாவைச் சேர்த்து அடுப்பில் வைத்து 5 நிமிஷநேரம் கிளறிக்கொண்டே வேக வைத்து, அதில் மஸ்டர்டும், கயனும், துருவிய ஜாதிக்காயும், வினிகரும் சேர்த்து, அதில் நண்டு இறைச்சியும் சேர்த்து, அதிக சூடாக்கி நண்டின் ஓட்டுக்குள் போட்டு ரொட்டித்தூளைத் தூவி, உருக்கிய வெண்ணெயையும் தெளி.

27. ஷ்ரிம்ப் அண்ட் க்றீன் பீ பட்டீஸ்

1 சின்ன ஜாடி ஷ்ரிம்ப்ஸ்.
$\frac{1}{2}$ பைண்ட் பால்.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை சமைத்த பீஸ்.
2 மேசைக்கரண்டி மாவு.
2 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.

வெண்ணெயை உருக்கி மாவைக் கிளறிக்கொண்டே போட்டு, கொதிவருகையில் கிளறிக்கொண்டே பாலை ஊற்றிக் கொதிக்கும்வரை, விடாமல் கிளறிக் கொண்டேயிருந்து கொதிவருகையில் பீஸூம் ஷ்ரிம்ப்ஸூம் சேர்த்து, கொதிக்க ஆரம்பிக்கும் சத்தம் 'ஜோ' என்று கேட்கும்போது, சூடாயுள்ள பேஸ்ட்றி உரைகளில் போட்டு, பார்ஸ்லியைக்கொண்டு அலங்கரி.

28. SALMON OR TUNNY FISH WITH RICE

3 cups cooked rice. 2 cups salmon or tunny fish.
2 tablespoons butter.

Line a well greased baking dish with cooked rice, covering bottom and sides. In the centre put the flaked fish, and cover with rice and small pieces of butter. Heat thoroughly in oven and until rice is slightly browned. Serve with egg sauce.

29. SALMON PIE

(Serves about 6)

1 cup flaked salmon.
1 cup salmon liquor.
1 cup diced celery.
1 cup cooked peas.
1 teaspoon lime juice.
2 tablespoons flour.
4 tablespoons butter.
1 cup milk.
½ tablespoon onion juice.
1 teaspoon salt.

Melt the butter and flour and when bubbling, add the milk and salmon liquor, stir until thick and smooth. Add salt and lime juice, celery, peas and salmon. Pour into a warm casserole and bake for 10 minutes. Place pieces of cooked pastry cut in fancy shapes on top.

30. CASSEROLE OF FISH

(Serves about 6)

2 lbs. fish.
2 ozs. butter.
Sliced potatoes.
2 small onions.
4 small carrots.
4 tomatoes.
Salt and pepper.

Put butter in casserole and add onions, carrots, and tomatoes thinly sliced, pack in fish, filleted and cut into convenient pieces. Sprinkle with pepper and salt and cover with sliced potatoes. Place small pieces of butter on top. Put on the lid and cook for about 1 hour (standing the casserole in a pan of water). Remove the lid 10 minutes before serving to brown the potatoes.

28. சாமன் அல்லது தன்னி ஃபிஷ் வித் ரைஸ்

3 கோப்பை சோறு.
2 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
2 கோப்பை சாமன் அல்லது தன்னி மீன்.

வெண்ணெய் தடவிய பேக்கிங் டிஷில் சோற்றை அடியிலும் பக்கங்களிலும் அஸ்திரிபோல் வைத்து, மத்தியில் 4 துண்டுகளாக அரிந்த மீனை வைத்து அதன்மேல் சோற்றைப்போட்டு மறைத்து, அதன்மேல் சிறு வெண்ணெய் துண்டுகளை வைத்து, சோறு சற்று சிவக்கும்வரை அடுப்பில் நன்ருய்க் காய்ச்சி எக் ஸாஸோடு பரிமாறு.

29. சாமன் பய்

4 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
$\frac{1}{2}$ மேசைக்கரண்டி வெங்காயச்சாறு.
1 கோப்பை துண்டுகளாக அரிந்த செலெரி.
1 கோப்பை சமைத்த பீஸ்.
1 தேக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழச் சாறு.
2 மேசைக்கரண்டி மாவு.
1 கோப்பை சாமன் இருந்த
1 கோப்பை பால்.
1 கோப்பை துண்டுகளாக்கிய சாமன்.
1 தேக்கரண்டி உப்பு.

வெண்ணெயும் மாவும் உருக்கிக் கொதி வருகையில், பாலும் சாமன் இருந்த நீரும் சேர்த்து மாவெல்லாம் கரைந்து தடிப்பாகும்வரை கிளறி, உப்பும் எலுமிச்சம்பழச் சாறும், செலெரியும், பட்டாணியும், சாமனும் சேர்த்து, கொஞ்சம் சூடாயுள்ள கஸரொலில் ஊற்றி 10 நிமிஷம் பேக் பண்ணி, வெந்த பேஸ்ட்ரி துண்டுகளை அழகாக்கி மேலே வைத்து அலங்காரம் செய்.

30. கஸரோல் அஃப் ஃபிஷ்

2 பவு. ஃபிஷ் ஃபில்லட்ஸ்.
2 அவு. வெண்ணெய்.
பில்லைகளாய் துண்டரித்த உருளைக்கிழங்கு.
2 சிறு வெங்காயம்.
4 சிறு காரெத்கள்.
4 தொமாட்டோ பழம்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

கஸரொலில் வெண்ணெய் வைத்து அதில் வெங்காயம், காரெத்கள், தொமாட்டோ பழங்கள் இவைகளை மெல்லிய பில்லைகளாக அரிந்து சேர்த்துக் கலக்கிக்கொண்டு, ஃபில்லெத் செய்து சௌகரியமான துண்டுகளாக அரிந்த மீனில் அக்கலவையை அடைத்து, உப்பும் மிளகுதூளும் தூவி, உருளைக்கிழங்கு பில்லைகளால் மறைத்து மூடி மேலே சிறு வெண்ணெய் துண்டுகளை வைத்து மூடியால் மூடி கஸரொலைத் தண்ணீருள்ள ஒரு பானில் நிறுத்தி ஒருமணி நேரம் சமைக்கவும். உருளைக்கிழங்கு சிவக்கும்படி பரிமாறுவதற்கு 10 நிமிஷம் முன் மூடியை எடுத்து விடு.

31. CREAMED HADDOCK

1 finnan haddock.
½ oz. butter.
½ pint milk.
½ tablespoon flour.

Cut fish into 4 fillets, cover with boiling water and allow to stand for 10 minutes, then skin and bone. Melt butter and stir in the flour. When bubbling add the milk slowly. Keep stirring until the sauce is smooth and boiling, and add the fish. Season with pepper and salt and simmer for a few minutes. Serve with boiled rice or mashed potatoes.

32. FISH BAKED IN FRUIT JUICE

Fillets of fish cut in neat slices.
Juice of an orange or lemon or lime.
Salt and pepper.

Place the fish in a casserole or baking dish, sprinkle with salt and pepper. Add the fruit juice and sufficient water to cover and cook 20 or 30 minutes.

33. PRAWN RAMEQUINS (*cold*)

½ pint of cooked prawns or
½ pint of shelled shrimps.
Cochineal.
6 olives.
½ pint cream.
Juice of ½ lemon.
Cayenne.

Chop the cooked prawns, sprinkle with cayenne and lemon juice and put on ice till required. Beat the cream until thick and stir in a few drops of cochineal. Mix the cream with the prawn and put in ramequin cases. Place an olive at each end and the head of a prawn in the centre.

31. க்றீம்ட் ஹடக்

1 ஃபினன் ஹடக். ½ அவு. வெண்ணெய்.
½ பைன்ட் பால். ½ மேசைக்கரண்டி மாவு.

மீனை 4 துண்டுகளாக நறுக்கி, அத்துண்டுகள் அமிழும் அளவு கொதிக்கிற வெந்நீர் ஊற்றி 10 நிமிஷநேரம் அப்படியே விட்டுவை. அதன்பின் தோலுரித்து எலும்புகளை எடுத்துவிடு. வெண்ணெயை உருக்கிக் கிளறிக்கொண்டே மாவைச் சேர்த்துக் கொதிவரும்போது பாலை மெதுவாய்ச் சேர்த்து, மாவெல்லாம் கரைந்து ஸாஸ் கொதிக்கும்வரை கிளறிக்கொண்டிருந்து, பிறகு மீனைச் சேர்த்து, அதில் மிளகுதூளும் உப்பும் போட்டு சில நிமிஷநேரம் நிதானமான தீயில் வைத்து, சோறு அல்லது மசித்த உருளைக்கிழங்கோடு பரிமாறு.

32. ஃபிஷ் பேக்ட் இன் ஃப்ரூத் ஜ்யூஸ்

சீரான பில்லைகளாக அரிந்த மீன் ஃபில்லெத்ஸ். உப்பும் மிளகுதூளும்.
ஆரஞ்ச் அல்லது எலுமிச்சம் பழ ரசம்.

மீனை கஃரோல் அல்லது பேக்கிங் டிஷில் வைத்து, உப்பும், மிளகுதூளும் தூவி, பழரசத்தை ஊற்றி எல்லாம் அமிழும்படி போதுமான தண்ணீர் ஊற்றி 20 முதல் 30 நிமிஷம்வரை வேகவை.

33. ப்ரான் ரம்கின்ஸ் (கோல்ட்)

½ பைன்ட் சமைத்த ப்ரான்ஸ் அல்லது ½ பைன்ட் ஓடெடுத்த ஷ்ரிம்ஸ். கொச்னீல்.
6 ஆலிவ் பழங்கள். ½ பைன்ட் க்றீம். ½ எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
கயன்.

சமைத்த ப்ரான்களைச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொண்டு அதன்மேல் கயன் தூவி, எலுமிச்சம்பழ ரசமும் தெளித்து, மறுபடியும் வேண்டும்வரை அதை ஐசில் வைத்துக்கொள். க்றீமைத் தடிப்பாகும்வரை அடித்து, அதில் சில துளி கொச்னீலை விட்டுக் கிளறு. க்றீமை ப்ரானோடு கலந்து, ரம்கின் உரைகளில் போடு; உரைகளின் இரு மூனையிலும் ஒவ்வொரு ஆலிவ் பழத்தை வை; மத்தியில் ப்ரான் தலையை வை.

34. STUFFED AND BAKED HERRINGS

4 herrings.	Bread-crumb stuffing.
1 oz. flour.	Dripping.

Salt and pepper.

Clean the herrings, remove fins, backbone and as many small bones as possible. Score the skin in 2 or 3 places. Lay skin side down and spread with stuffing, roll up, rub with seasoned flour and fasten with fine string. Put on greased baking tin, with small pieces of dripping on the top and bake in a moderate oven for 20 minutes. Baste frequently. Before serving, remove the string, arrange rolls on hot dish and garnish with parsley. Serve with mashed potatoes.

34. ஸ்டஃப்ட் அண்ட் பேக்ட் ஹெறிங்ஸ்

4 ஹெறிங்ஸ். ரொட்டித்தூள் பூரணம்.
1 அவு. மாவு. ட்றிப்பிங்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

ஹெறிங்ஸைச் சுத்தம் செய்து, செட்டைகளையும், முதுகெலும்பையும் ஆன மட்டும் சிறு எலும்புகளையும் எடுத்துவிட்டு, தோலை இரண்டு அல்லது மூன்று இடங்களில் கிழித்துவிட்டு, தோல் பக்கம் கீழே இருக்கும்படி வைத்து, பூரணம் தடவிச் சுருட்டி, உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்த மாவில் நன்றாய்ப் புரட்டி மெல்லிய நூலால் கட்டி, வெண்ணெய் தடவிய பேக்கிங் டின்னில் வைத்து, அதன்மேல் சிறு ட்றிப்பிங் துண்டுகளை வைத்து, நடுத்தரத் தீயுள்ள அடுப்பில் 20 நிமிஷம் வரை உருகிவரும் ட்றிப்பிங்கை அடிக்கடி எடுத்து அதன்மேல் போட்டுக் கொண்டே பேக் பண்ணு. பரிமாறும் முன்னே நூல்கட்டை அவிழ்த்துவிட்டுச் சுருள்களைச் சூடான டிஷில் சீராய் வைத்து, பார்ஸ்லியினால் அலங்கரித்து, மசித்த உருளைக்கிழங்கோடு பரிமாறு.

NOTES

BREAKFAST AND LUNCH DISHES

OMELETS

A special pan should be kept for omelets. It should not be too large and should be thick and heavy to ensure slow cooking.

It is not advisable to make an omelet of more than six eggs at a time unless very expert.

A tablespoon of water or cream added to two or three eggs will make the omelet lighter.

The eggs should not be beaten too much—only sufficiently to mix the whites and yolks well. Use as little butter as possible to avoid the omelet becoming greasy.

1. PLAIN OMELET

3 eggs.	1 tablespoon water.
½ oz. butter.	Salt and pepper.

1 teaspoon chopped parsley.

Break the eggs into a bowl, beat them a little and add parsley, water, salt and pepper. Melt the butter in an omelet pan and when hot pour in the eggs, hold over a low heat to cook. Stir a little in the centre. As the omelet begins to set round the edge, loosen with a knife and allow the uncooked part to run underneath. As soon as the omelet is set at the bottom, though still soft on top, slip a flexible knife underneath and double one half over on to the other. Let it cook a minute to set any egg that has run out, then turn on to a paper on a hot dish with the side next the pan on top, and serve at once.

A second method which makes a more puffy omelet is to separate the whites from the yolks. Beat the yolks add the parsley, water and seasoning, whip the whites to a stiff froth and stir them lightly into the yolks mixture. Cook as above.

2. BACON OMELET

Cut the bacon in small pieces. Melt the butter in a pan, put in the bacon and fry until cooked. Add the omelet mixture and finish cooking as in plain omelet.

If desired, herbs may be added.

ப்ரக்ஃபாஸ்ட் அண்ட் லஞ்ச் டிஷஸ்

ஆமலேத்

ஆமலெத்களுக்கென்று ஒரு தனி பான் இருக்கவேண்டும். அது ரொம்பப் பெரிதாக இருக்கக்கூடாது. நிதானமாய் வேகுவதற்கான தப்பனும், கனமும் உள்ளதாயிருக்கவேண்டும்.

அதிகக் கெட்டிக்காரனாயிருந்தாலொழிய தடவைக்கு 6 முட்டைகளுக் கதிகமாயுள்ள ஆமலெத் செய்வது நல்லதல்ல. 2 அல்லது 3 முட்டைகளோடு ஒரு மேசைக்கரண்டி தண்ணீர் அல்லது க்றீம் சேர்த்தால் ஆமலெத் லேசாயிருக்கும்.

முட்டைகளை அதிகமாய் அடிக்காமல் வெள்ளைக்கருவும் மஞ்சள்கருவும் ஒன்றாய்க் கலந்துகொள்ளும்மட்டும் மாத்திரம் அடிக்கவேண்டும். வெண்ணெய் ஆனமட்டும் கொஞ்சமாய்ச் சேர்த்துக்கொள்ளவேண்டும். இல்லாவிடில் ஆமலெத் அதிக எண்ணெய்க் கசிவுள்ளதாகிவிடும்.

1. ப்ளேய்ன் ஆமலேத்

3 முட்டை. 1 மேசைக்கரண்டி தண்ணீர்.
½ அவு. வெண்ணெய். உப்பும் மிளகுதூளும்.
1 தேக்கரண்டி நறுக்கிய பார்ஸ்லி.

முட்டைகளை உடைத்து ஒரு போலில் போட்டுக்கொண்டு கொஞ்சம் அடித்து அதில் பார்ஸ்லியும் தண்ணீரும் உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்துக்கொள். ஒரு ஆமலெத் பானில் வெண்ணெயை உருக்கிச் சூடாயிருக்கும்போதே போலில் உள்ளதை பானில் போட்டு நிதானமான தீயில் வைத்துச் சமை. அப்போது நடுவில் கொஞ்சமாய்க் கிளறு. ஆமலெத்தானது ஓரத்தில் கெட்டிப்பட ஆரம்பிக் கும்போது அது பானோடு ஒட்டிக்கொள்ளாதபடி ஒரு கத்தியால் நீக்கி வேகாத பாகத்தை அடியில் செல்லும்படி விடு. ஆமலெத்தானது அடியிலும் கெட்டிப் பட்டவுடனே மேலே இன்னம் மெத்தென இருந்தபோதிலும் வளையும் கத்தி ஒன்றை அடியில்விட்டு ஒரு பகுதி மற்றொரு பகுதியின்மீது இருக்கும்படி மடித்துக்கொள். மடிக்கையில் முட்டை கொஞ்சம் ஒழுகியிருந்தால் அது கெட்டிப் படுவதற்காக ஒரு நிமிஷம் வேகவிடு. அதன்பின் சூடாயுள்ள ஒரு டிஷில் ஒரு காகிதத்தை வைத்து அந்த டிஷை பானுக்கு அடுத்தாப்போல் வைத்துக்கொண்டு அதில் அந்த ஆமலெத்தைத் திருப்பிப்போட்டு உடனே பரிமாறு.

ஆமலெத் அதிகமாய் உப்பவேண்டுமானால் முட்டையின் மஞ்சள்கருவி லிருந்து வெள்ளைக்கருவைப் பிரித்துவிட்டு மஞ்சள்கருவை அடித்து அதில் பார்ஸ்லியும் தண்ணீரும் உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்துக்கொள். வெள்ளைக் கருவை கெட்டிப்பட்டு நுரைகொள்ளும்படி அடித்து மஞ்சள்கருவுக் கலவையில் மெதுவாய்க் கிளறிக்கொண்டே ஊற்றி மேலே சொன்னபடி சமைத்துக்கொள்.

2. பேக்கன் ஆமலேத்

பேக்கனைச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொள். ஒரு பானில் வெண்ணெயை உருக்கிக்கொண்டு அதில் பேக்கன் துண்டுகளைப் போட்டு நன்றாய் வேகுமட்டும் பொரித்துக்கொள். அதன்பின் ஆமலெத் கலவையைச் சேர்த்து வெறும் ஆமலெத்துக்குச் செய்வதுபோல் சமைத்து எடுத்துக்கொள்.

இஷ்டமானால் ஹார்ப்ஸும் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

3. SWEETBREAD OMELET

1 or 2 ozs. cooked sweetbread.	1 tablespoon good white sauce.
3 eggs.	Seasoning.

Break the sweetbreads into small pieces, season and mix with the sauce. Make the omelet according to the directions for plain omelet and just before folding it over, put the sweetbread mixture in the centre, fold and finish as for plain omelet.

Cooked brains or chickens livers may be used in the same way.

4. CHEESE OMELET

Add 1 oz. of grated cheese to the omelet mixture and sprinkle a little grated cheese over the omelet before serving.

5. FISH OMELET

3 ozs. of cooked fish to 3 eggs.

Remove skin and bone from the fish and flake finely and add to the omelet mixture.

6. HAM OMELET

3 ozs. of cooked ham to 3 eggs

Chop or mince the ham finely and add to the omelet mixture.

7. HAM AND EGGS WITH RICE

Boil a teacupful of rice till tender, dry it before the fire until each grain is separate. Turn the rice into a pan with a tablespoon of hot bacon fat, make hot and season with salt and pepper.

Place the rice on a hot dish and arrange on it slices of fried ham with a poached egg on each and serve.

8. SAUSAGE EGGS

½ lb. sausage meat.	1 oz. butter.
4 eggs.	1 teaspoon chopped parsley.

Butter 4 small moulds and line with sausage meat. Put in the oven for 15 to 20 minutes. Remove. Break eggs carefully, one into each mould and top each with a little butter. Cover with greaseproof paper, and return to oven until the egg is set. Sprinkle with fresh chopped parsley.

3. ஸ்வீட் ப்ரேட் ஆமலேத்

1 அல்லது 2 குக்ட் ஸ்வீட் ப்ரெட். 3 முட்டை.
1 மேசைக்கரண்டி நல்ல ஒய்ட் ஸாஸ். உப்பும் மிளகுதூளும்.

ஸ்வீட் ப்ரெட்டுகளைச் சிறு துண்டுகளாக்கிக்கொண்டு உப்பு மிளகு சேர்த்து ஸாஸோடு கலந்துகொள். வெறும் ஆமலெத் தயாரிப்பதுபோல் இந்த ஆமலெத்தையும் தயாரித்துக்கொண்டு அதை மடிக்குமுன் ஸ்வீட் ப்ரெட் கலவையை மத்தியில் வைத்து மடித்து வெறும் ஆமலெத்துக்குச் செய்வதுபோல் செய்து மூடி. சமைத்த மூளை அல்லது சிக்கன் லிவரையும் அதேமாதிரி உபயோகிக்கலாம்.

4. சீஸ் ஆமலேத்

1 அவு. துருவிய சீஸை ஆமலெத் கலவையோடு சேர்த்துக்கொள். ஆமலெத்தின்மீது துருவிய சீஸில் கொஞ்சம் தூவிப் பரிமாறு.

5. ஃபிஷ் ஆமலேத்

3 முட்டைகளுக்கு 3 அவு. குக்ட் ஃபிஷ்.

மீனைத் தோலுரித்து முட்களை எடுத்துவிட்டு, சிறு சிறு சில்லுகளாக்கிக் கொண்டு ஆமலெத் கலவையில் சேர்த்துக்கொள்.

6. ஹாம் ஆமலேத்

3 முட்டைகளுக்கு 3 அவு. குக்ட் ஹாம்.

ஹாமைப் பொடித்துண்டுகளாகக் கொத்தி ஆமலெத் கலவையில் சேர்த்துக் கொள்,

7. ஹாம் அண்ட் எக்ஸ் வித் ரைஸ்

ஒரு தேக்கோப்பை அரிசியை கைக்கு மெதுவுபடும்வரை கொதிக்கவைத்து, சோறு ஒன்றோடொன்று ஒட்டிக்கொள்ளாதபடி அடுப்பில் உலைப்பாற வைத்துப் பிறகு அந்தச் சோற்றை மேசைக்கரண்டி அளவு சூடான பேக்கன் கொழுப்பு உள்ள பானில் போட்டுக்கொண்டு சூடாக்கி உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்துக் கொள்.

சூடாயுள்ள ஒரு டிஷில் சோற்றைப்போட்டு அதன்மீது பொரித்த ஹாம் பில்லைத் துண்டுகளைச் சீராய் வைத்து ஒவ்வொரு துண்டின்மீதும் போச்ட் முட்டை ஒன்றை வைத்துப் பரிமாறு.

8. ஸாஸேஜ் அண்டு எக்ஸ்

½ பவு. ஸாஸேஜ் மீட். 1 அவு. வெண்ணெய்.
4 முட்டைகள். 1 தேக்கரண்டி அரித்த பார்ஸ்லி.

நாலு சிறு மோல்ட்களில் வெண்ணெய் தடவி ஸாஸேஜ் மீட்டை அஸ்திரி போல் வைத்து 15–20 நிமிஷம் வரை அடுப்பில் வைத்து எடுத்து முட்டைகளைப் பத்திரமாய் உடைத்து, மோல்ட் ஒன்றுக்கு ஒரு முட்டை ஊற்றி ஒவ்வொன்றின் மேலும் கொஞ்சம் வெண்ணெய்போட்டு க்ரீஸ் ஊருத காகிதத்தால் மூடி, முட்டை கெட்டிப்படும் வரை அடுப்பில் வைத்து அதன்மேல் அரிந்த பார்ஸ்லியைத் தூவ வேண்டும்.

9. TOMATO EGGS

Remove the pulp from six large tomatoes, break an egg into each and bake in a slow oven for fifteen minutes. Put the pulp into a stewpan with butter, pepper and salt to taste, cook a little. Arrange the tomatoes in a serving dish and pour the sauce around them, serve very hot.

10. SURPRISE SAUSAGES

Cut some pork sausages in halves and remove the skins, roll in mashed potatoes, then dip in beaten egg and coat with bread crumbs. Fry in boiling fat until crisp and brown. Garnish with parsley and serve very hot.

11. CREAM EGGS

New laid eggs (required number).
1 teaspoon of cream for each egg.
A little butter for each egg.
Finely chopped parsley, Cayenne pepper and salt.

Butter fire-proof egg dishes or china souffle cases, and stand in a frying-pan of boiling water. When the butter has melted break into each case a fresh egg, and cook slowly for about five minutes, but do not allow them to set. Remove from boiling water, and into each pour a teaspoonful of hot cream and a little salt and cayenne pepper, and garnish on top with finely-chopped parsley. Serve with fingers of hot buttered toast.

12. EGG AND HAM MOULDS

Butter the number of small moulds required. Sprinkle over the sides and base of each some ham and parsley finely chopped. Break a new-laid egg into each one and place on top a small piece of butter. Then place the moulds in the oven till the eggs are lightly set, standing in a pan of hot water which must come nearly to the top of the moulds. Turn out on to rounds of toast.

13. BAKED EGGS

Slice some small sausages thinly and fry in butter for five minutes. Add a cupful of fresh tomato juice and one teaspoonful of finely chopped parsley. Half fill fire-proof dishes with the mixture; drop one egg in each. Bake until eggs are set.

9. தோமாட்டோ எக்ஸ்

6 பெரிய தொமாட்டோ பழங்களை உள்பாகத்தைக் குடைந்தெடுத்துவிட்டு ஒவ்வொரு பழத்திலும் ஒரு முட்டையை உடைத்துப்போட்டு நிதானமான தீயில் 15 நிமிஷநேரம் பேக் பண்ணு. குடைந்தெடுத்த பாகத்தை வெண்ணெயும் ருசிக்கு வேண்டிய மிளகுதூளும் உப்பும் கலந்த ஸ்ட்யூ பானில் போடு. வெந்ததும் அதை டிஷின் மத்தியில் ஊற்றி சூடாகவே பரிமாறு.

10. ஸர்ப்ரைஸ் ஸாஸேஜஸ்

சில போர்க் ஸாஸேஜ்களை எடுத்து ஒவ்வொன்றையும் இரு பகுதிகளாக்கித் தோலை உரித்து உருளைக்கிழங்கு மொத்தையில் சுருட்டி, அடித்த முட்டையில் தோய்த்து ரொட்டித்தூளை அதன்மேல் தூவி, கொதிக்கிற கொழுப்பில் மொரமொரவென்று சிவக்கப் பொரித்து பார்ஸ்லி வைத்து அலங்கரித்து சூடாகவே பரிமாறு.

11. க்றீம் எக்ஸ்

புதிதாயிட்ட முட்டைகள் (எத்தனை வேண்டுமோ அத்தனை).
முட்டையொன்றுக்கு ஒரு தேக்கரண்டி விகிதம் க்றீம்.
ஒவ்வொரு முட்டைக்கும் கொஞ்சம் வெண்ணெய்.
சிறுசிறு துண்டுகளாக நறுக்கிய பார்ஸ்லியும்,
கயன் பெப்பரும், உப்பும்.

தீ தாங்கும் முட்டை டிஷ்களை அல்லது சைனு சுஃப்ளே கேஸ்களை வெண்ணெய் தடவி, கொதிக்கிற நீருள்ள வாணலியில் வை. வெண்ணெய் உருகியதும் ஒவ்வொரு கேஸிலும் ஒரு முட்டையை உடைத்துப்போட்டு சுமார் 5 நிமிஷம் வேகவை; கெட்டிப்படவிடாதே. கொதிக்கிற நீரிலிருந்து அந்தக் கேஸ்களை எடுத்து ஒவ்வொன்றிலும் சூடான ஒரு தேக்கரண்டி க்றீமை ஊற்றி உப்பும் கயன் பெப்பரும் போட்டு, நறுக்கிய பார்ஸ்லியை மேலே வைத்து விரலைப்போல் நீள துண்டரித்த ஹாட் பட்டர்ட் தோஸ்டோடு பரிமாறு.

12. எக் அண்டு ஹாம் மோல்ட்ஸ்

எத்தனை வேண்டுமோ அத்தனை சிறிய மோல்டுகளில் வெண்ணெய் தடவி அவைகளின் அடியிலும் பக்கங்களிலும், சிறு துண்டுகளாய்க் கொத்தின ஹாமும் பார்ஸ்லியும் தூவு. ஒவ்வொரு மோல்டிலும் புதிய முட்டை ஒன்றை உடைத்துப் போட்டு அதன்மேலே கொஞ்சம் வெண்ணெய் வைத்து, மோல்டுகளை, அவைகளின் மட்டத்துக்குக் கொஞ்சங்குறைய வெந்நீருள்ள பானில் வைத்து அந்தப் பானை முட்டைகள் கொஞ்சம் இறுக அடுப்பில் வைத்து ஒவ்வொரு மோல்டிலுள்ளதையும் ஒவ்வொரு தோஸ்ட் ஸ்லைஸின்மேல் போட்டுப் பரிமாறு.

13. பேக்ட் எக்ஸ்

சில சிறு ஸாஸேஜ்களை மெல்லிய பில்லைகளாக அரிந்து வெண்ணெயில் 5 நிமிஷம் பொரித்து எடுத்து, அதோடு 1 கோப்பை தக்காளிப்பழ ரசத்தையும் 1 தேக்கரண்டி சிறு துண்டுகளாக அரிந்த பார்ஸ்லியும் சேர்த்து அக்கலவையை, தீக்குத் தாங்கும் டிஷ்களில் பாதி நிறையப்போட்டு, ஒவ்வொன்றிலும் 1 முட்டையை உடைத்துப்போட்டு முட்டை கெட்டிப்படும்வரை பேக் பண்ணு.

14. SCALLOPED EGGS

6 hard boiled eggs.
2 tablespoons bread-crumbs.
½ pint white sauce.
3 ozs. cold ham.
A little butter.
2 teaspoons tomato catsup.
Pepper and salt.

Butter a shallow-fire proof dish. Shell and slice eggs. Spread tomato catsup over bottom of dish. Arrange most of the egg on top. Cover with minced ham, white sauce and crumbs. Bake in a moderate oven till crisp on top. Garnish with remainder of egg slices, the yolks dabbed with tomato catsup.

15. CHEESE EGGS

4 eggs.
3 tablespoons cream.
A pinch of nutmeg.
2 ozs. grated cheese.
1 oz. butter.
Pepper and salt.

Melt half the butter in a small shallow dish, and cover it with half the cheese. Break in the eggs, and add seasoning and nutmeg. Pour the cream over, and put rest of grated cheese and the remaining butter cut in small pieces on top. Bake in a slow oven for ten minutes.

16. FRIED SAUSAGES AND APPLES

(Serves 3 or 4)

1 lb. sausages.
2 or 3 ozs. dripping.
A little flour.
2 cooking apples.
Parsley.
A little milk.
Fried bread.

Heat the dripping in a frying pan, prick the sausages and fry in the pan until brown on all sides. Lift out and keep hot. Peel, core and slice the apples, dip them in a little milk and then flour and fry in the sausage pan, drain well and remove, fry small pieces of bread in the same pan. Serve sausage and apples together surrounded by the fried bread and garnished with fried parsley.

Plantains may be used instead of apples.

14. ஸ்கலட்ட் எக்ஸ்

6 கெட்டியாய் வேகவைத்த முட்டை.
2 மேசைக்கரண்டி ரொட்டித்தூள்.
½ பைன்ட் ஒய்ட் ஸாஸ்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.
3 அவு. குக்ட் ஹாம்.
கொஞ்சம் வெண்ணெய்.
2 தேக்கரண்டி தொமாட்டோ கெச்சப்.

தீக்குத் தாங்கும் ஆழமில்லாத ஒரு டிஷில் வெண்ணெய் தடவிக்கொள். முட்டைகளை உடைத்து பில்லை பில்லையாக அரிந்துகொள். டிஷின் அடிபாகத்தில் தொமாட்டோ கெச்சப்பைப் பரப்பி வைத்து அதன்மேல் முட்டை பில்லைகளில் அநேகத்தைப் பரப்பிவைத்து, அதன்மேல் கொத்திய ஹாம் ஒய்ட் ஸாஸ், ரொட்டித்தூள் இவைகளைப் போட்டு அதை மறைத்து மேல்பாகம் மொரமொரப் பாகும்வரை நடுத்தரத் தீயில் பேக் பண்ணு. மீதியுள்ள முட்டை பில்லைகளையும் கொஞ்சம் தொமாட்டோ கெச்சப்பையும் கொண்டு அலங்கரி.

15. சீஸ் எச்ஸ்

4 முட்டை.
3 மேசைக்கரண்டி க்றீம்.
1 சிட்டிக்கை ஜாதிக்காய்த்தூள்.
2 அவு. துருவிய சீஸ்.
1 அவு. வெண்ணெய்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

ஆழமில்லாத சிறியதொரு டிஷில் வெண்ணெயில் பாதியை உருக்கிக் கொண்டு அதைச் சீஸில் பாதியை வெண்ணெயெல்லாம் மறையும்படி போட்டுக் கொண்டு அதில் முட்டைகளை உடைத்துப்போட்டு உப்பும் மிளகும் ஜாதிக்காயும் சேர்த்து அதன்மேல் க்றீமை ஊற்றிக்கொள். மீதியுள்ள வெண்ணெயைச் சிறுசிறு துண்டுகளாக்கிக்கொண்டு அத்துண்டுகளையும் மீதியுள்ள துருவிய சீஸையும் அதன் மேல் வைத்து நிதானமான தீயில் 10 நிமிஷநேரம் பேக் பண்ணு.

16. ஃப்ரைட் ஸாஸேஜஸ் அண்ட் ஆப்பில்ஸ்

1 பவு. ஸாஸேஜஸ்.
2 அல்லது 3 அவு. ட்றிப்பிங்.
கொஞ்சம் மாவு.
2 சமையல் ஆப்பில்.
கொஞ்சம் பார்ஸ்லி.
கொஞ்சம் பால்.
வறுத்த ரொட்டி.

ஒரு ஃப்ரையிங் பானில் ட்றிப்பிங்கை சூடாக்கிக்கொண்டு அதில் ஸாஸேஜுகளைக் கீறிவிட்டு எல்லாப் பக்கத்திலும் சிவக்கும்வரை பொரித்து எடுத்துச் சூடாகவே வைத்துக்கொள். ஆப்பில்களைத் தோலுரித்து, கொட்டை பாகத்தையெடுத்துவிட்டு, பில்லைகளாக அரிந்துகொண்டு, கொஞ்சம் பாலில் தோய்த்து, அப்புறம் மாவில் தோய்த்து, அந்த பானில் பொரித்து, இறுத்து எடுத்துக்கொள். அதே பானில் சிறு ரொட்டித்துண்டுகளைப் பொரித்துக்கொள். ஸாஸேஜையும் ஆப்பில்களையும் சுற்றி, பொரித்த ரொட்டித்துண்டுகளை வைத்துப் பார்ஸ்லியால் அலங்கரித்துப் பரிமாறு.

ஆப்பில்களுக்குப் பதிலாய் வீழைப்பழங்களை உபயோகிக்கலாம்.

17. GRILLED KIDNEYS AND BACON

(Serves 3)

3 sheep's kidneys.	½ ounce maitre d'hotel butter (page 160).
3 rashers of bacon.	3 rounds fried bread.

Remove the skin from the kidneys, soak, wash and dry well. Split each almost in two and remove the core. Run a skewer through each kidney and place on a hot greased grilling iron over a clear fire. Brown quickly, turn and continue cooking for about seven to ten minutes. Grill the bacon for two or three minutes. Put each kidney on a piece of fried bread and place a pat of maitre d'hotel butter on each. Serve with the bacon.

18. SAUSAGE ROLLS

6 small sausages.	1 large cup moistened bread.
1 large cup mashed potato.	1 small teaspoon sage.

Salt and pepper.

Mix potato, bread and seasoning, and cover each sausage with the mixture, forming a small roll. Bake about half an hour in moderate oven. Pour a little catsup over each roll before serving.

19. ITALIAN EGGS

(Serves 6)

6 eggs.	½ pint cheese sauce.
1 lb. spinach puree.	Salt and pepper.

Poach the eggs. Place the spinach puree in a hot entree dish and hollow out a small space for each egg. Place the eggs in these and coat them with the cheese sauce. Sprinkle over a little grated cheese and brown in the oven, serve at once.

17. க்ரில்ட் கிட்னீஸ் அண்ட் பேக்கன்

3 ஆட்டுக் கிட்னி.
3 ராஷர்ஸ் பேக்கன்.
½ அவு. மெட்ற்டோட்டெல் பட்டர். (பக்கம் 161)
3 துண்டு வறுத்த ரொட்டி.

கிட்னிகளின் தோலை உரித்துவிட்டு கிட்னிகளை ஊறவைத்துக் கழுவி நன்ருய்த் துடைத்து ஒவ்வொன்றையும் இரண்டாகப் பிளந்து உள் பாகத்தை எடுத்துவிட்டு ஒவ்வொரு கிட்னியையும் சலாகையால் குத்தி நல்ல தீயின்மீது வைக்கப்பட்டிருக்கும் வெண்ணெய் தடவிச் சூடாயுள்ள க்ரில்லிங் இரும்பின் மீது வைத்து, சீக்கிரமாய்ச் சிவக்கச் செய்து, திருப்பித் திருப்பி சுமார் 7 நிமிஷம் முதல் 10 நிமிஷம்வரை சமைத்து பேக்கனை 2, 3 நிமிஷம் க்ரில்பண்ணிக் கொள். ஒவ்வொரு கிட்னியையும் ஒரு வறுத்த ரொட்டித் துண்டுள்ள டிஷில் வைத்து ஒவ்வொன்றின் மீதும் மெட்ற்டோட்டெல் பட்டர் துண்டு ஒன்று வைத்து, டிஷின் மத்தியில் குவித்து வைக்கப்பட்டுள்ள பேக்கனைச் சுற்றிவைத்துப் பரிமாறு.

18. ஸாஸேஜ் ரோல்ஸ்

6 சின்ன ஸாஸேஜ்கள்.
1 பெரிய கோப்பை ஈரமாக்கிய ரொட்டி.
1 பெரிய கோப்பை மொத்தையாகக் கடைந்த உருளைக் கிழங்கு.
1 சின்ன தேக்கரண்டி ஸேஜும் உப்பும் மிளகுதூளும்.

உருளைக்கிழங்கையும் ரொட்டியையும் உப்பு மிளகுதூள் ஸேஜையும் கலந்து கொண்டு அக்கலவையால் ஒவ்வொரு ஸாஸேஜையும் நன்ருய் மூடி சிறு சுருளாக்கிக்கொண்டு நடுத்தரத் தீயில் அரைமணி நேரம் பேக் பண்ணி எடுத்துக்கொள். பரிமாறும் முன் ஒவ்வொரு சுருள்மீதும் கொஞ்சம் கெச்சப் ஊற்று.

19. இட்டாலியன் எச்ஸ்

6 முட்டை.
1 பவு. ஸ்பினேஜ் ப்யூரி.
½ பைன்ட் சீஸ் ஸாஸ்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

முட்டைகளை உடைத்துக் கொதிக்கிற தண்ணீரில் வேகவைத்துக்கொள். ஸ்பினேஜ் ப்யூரியைச் சூடாயுள்ள ஆன்ற்றே டிஷில் வைத்து ஒவ்வொரு முட்டைக்கும் வேண்டிய அளவு குழிவாக்கி அக்குழிவுகளில் முட்டைகளை வைத்து சீஸ் ஸாஸை மேலே தடவி அதன்மேல் துருவிய சீஸ் கொஞ்சம் தூவி அடுப்பில் பொன்னிறமாகும்வரை வைத்து உடனே பரிமாறு.

20. VEGETABLE EGGS

(Serves 1 or 2)

2 eggs.	½ tablespoon butter.
1 tomato.	1 tablespoon grated cheese.
½ small onion.	1 rasher of bacon.
¼ lb. potatoes.	Pepper and salt.

Melt butter in a saucepan. Add peeled diced onion, and fry lightly, then add chopped bacon. Cook till well browned. Add peeled diced potatoes, and chopped peeled tomatoes. Cover and simmer till potatoes are soft, then stir the grated cheese into the mixture. Season with pepper, and salt if required. Pour this mixture into a shallow hot dish. Meanwhile poach eggs. Arrange eggs neatly on top and sprinkle each with a little red pepper or parsley.

21. SPAGHETTI CUTLETS

1 teaspoon flour.	1 whole egg and 1 yolk.
4 tablespoons milk.	Bread-crumbs.
2 ozs. cheese.	Salt and cayenne.
4 ozs. spaghetti.	Fat for frying.

Break spaghetti and cook until tender. Strain off water and chop up spaghetti. Grate cheese finely. Mix the butter and flour to a paste in a pan, when bubbling add milk, stir until thick. Add cheese and spaghetti, mix well together. Allow it to cool slightly. Break yolk of egg, and stir it into the mixture. Season with salt and pepper. Spread on a plate and leave until cold and firm. Divide mixture into portions and make into sausage-like shapes. Coat with egg and bread-crumbs and fry a golden brown.

22. EGGS MUSCOVITE

(Serves 6)

6 hard-boiled eggs.	1 oz. pate de foie gras.
1½ ozs. butter.	Chilli rind.
2½ ozs. cooked chicken puree.	Aspic jelly and seasoning.

Cream the butter and add foie gras, chicken, and 2 hard-boiled egg yolks. Mix well and season. Cut a small piece off one end of each egg, remove yolks, and fill with mixture. Coat eggs in aspic, garnish with strips of chilli, and serve on salad or rings of aspic jelly.

20. வெஜட்டபில் எக்ஸ்

2 முட்டைகள். $\frac{1}{2}$ மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
1 தொமாட்டோ. 1 மேசைக்கரண்டி துருவிய சீஸ்.
$\frac{1}{2}$ சிறு வெங்காயம். 1 பேக்கன் ராஷர்.
$\frac{1}{4}$ பவு. உருளைக்கிழங்கு. மிளகுதூளும் உப்பும்.

ஒரு ஸாஸ்பானில் வெண்ணெயை உருக்கி அதில், தோலுரித்துத் துண்டுகளாய் அரிந்த வெங்காயத்தைக் கொஞ்சமாய்ப் பொரித்துக்கொண்டு அதில் கொத்தின பேக்கனைச் சேர்த்துச் சிவக்கும்படி பொரித்துக்கொள். அதில் தோலுரித்துக் கொத்திய உருளைக்கிழங்கையும் தொமாட்டோவையும் சேர்த்து மூடி உருளைக் கிழங்கு மெதுவுபடும்வரை வேகவைத்து, துருவிய சீஸை அதில் போட்டுக் கிளறிக் கொஞ்சம் மிளகுதூளும் உப்பும் சேர்த்துக்கொள். இந்தக் கலவையைச் சூடாயுள்ள ஆழமில்லாத டிஷ் ஒன்றில் ஊற்றிக்கொள். முட்டைகளை போச் பண்ணி அக்கலவையின்மேல் அழகாய் வைத்து அவைகளின்மீது கொஞ்சம் சிவப்பு மிளகு தூளை அல்லது பார்ஸ்லியைத் தூவி வை.

21. ஸ்பகேட்டி கட்லேட்ஸ்

1 தேக்கரண்டி மாவு. 1 முழு முட்டையும் மஞ்சள் கருவும்.
4 மேசைக்கரண்டி பால். ரொட்டித்தூள்.
2 அவு. சீஸ். உப்பும் கயன்தூளும்.
4 அவு. ஸ்பகெட்டி. பொரிப்பதற்கு வேண்டிய கொழுப்பு.

ஸ்பகெட்டியை உடைத்து மெதுவுபடும்வரை தண்ணீரில் வேகவை. மீதியாயுள்ள தண்ணீரை வடித்துவிட்டு வெந்த ஸ்பகெட்டியை நன்றாய்க் கொத்திக் கொள். சீஸையும் சன்னமாய்த் துருவிக்கொள். ஒரு ஸாஸ்பானில் வெண்ணெயும் மாவையும் நன்றாய்க் கலந்து பேஸ்டாக்கி உருக்கும்போது பாலைச் சேர்த்துத் தடிப்பாகும்வரை கிளறு. அதன்பின் சீஸும் ஸ்பகெட்டியும் சேர்த்து நன்றாய்க் கலந்து கொஞ்சம் ஆறவை. முட்டையை உடைத்து மஞ்சள் கருவை அக்கலவையில் சேர்த்துக் கிளறிக் கொள். உப்பும், கயன்தூளும் சேர்த்து ஒரு ப்ளேட்டில் கொட்டிப் பரப்பி, ஆறிக் கெட்டிப்படும்வரை விட்டுவை. ஆறியபின் பல துண்டுகளாக அறுத்து ஸாஸேஜ் உருவாக்கி, முதலில் முட்டையிலும் பிறகு ரொட்டித்தூளிலும் புரட்டி பொன் நிறமாகப் பொரித்துக்கொள்.

22. எக்ஸ் மஸ்கவைத்

6 முட்டை கெட்டியாய் வெந்தது. 1 அவு. பட்டி ட ஃப்வா க்ரா.
$1\frac{1}{2}$ அவு. வெண்ணெய். மிளகாய்த்தோல்.
$2\frac{1}{2}$ அவு. குக்ட் சிக்கன் ப்யூரி. ஆஸ்பிக் ஜெல்லியும் உப்பும் மிளகுதூளும்.

வெண்ணெயைக் க்ரீமாக்கிக்கொண்டு அதில் ஃபவாக்ராவும், சிக்கனும், கெட்டியாய் வெந்த 2 முட்டை மஞ்சள்கருவும் சேர்த்து நன்றாய்க் கலந்து உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்துக்கொள். ஒவ்வொரு முட்டையையும் ஒரு முனையில் கொஞ்சம் வெட்டி மஞ்சள்கருவை எடுத்துவிட்டு மேல்கண்ட கலவையை வைத்து நிரப்பி முட்டைகளின்மீது ஆஸ்பிக் தடவி மிளகாய்த்தோல் துணிக்கைகளால் அலங்கரித்து சலடின்மேல் அல்லது ஆஸ்பிக் ஜெல்லி வட்டங்களின்மீது பரிமாறு.

23. GATEAU OF HAM

(Serves about 6)

Take one pound of the remains of a cold ham, fat and lean, chop it up finely and pound it in a mortar, or put it through a mincing machine. Boil one large slice of bread (about three ounces) in a gill of milk. Turn it into a basin and beat it up well with a fork, then add the ham and mix well together. Add one well-beaten egg, mix thoroughly, put into a slightly greased mould, and bake to a rich brown. Turn on to a dish, and serve. Good either hot or cold.

24. FOIE GRAS MOUSSE

(Serves 6)

½ lb. foie gras.	½ pint bechamel sauce.
1 gill cream.	½ oz. gelatine.
1 hard-boiled egg.	Aspic jelly.

Salt and pepper.

Remove truffles and rub the foie gras through a sieve, mix with sauce and cream and seasoning. Melt the gelatine in a little stock or water and when nearly cold, strain into the foie gras mixture and whisk well. Line a mould with aspic jelly and decorate with hard-boiled egg and truffles, put in foie gras mixture and chill. Turn out. Serve with salad.

Ham or Tongue mousse may be made in the same way, using lean minced cooked ham or tongue instead of foie gras.

25. KIDNEYS IN ONIONS

5 large onions.	3 ozs. butter.
5 small kidneys.	Salt and pepper.

Skin the kidneys. Peel the onions, and put in a saucepan with cold water to cover, and salt to flavour. Bring to the boil and strain. Stand onions in a baking tin with butter and cook in a moderate oven for about 1¼ hours, keeping well basted. Cut off a slice from the top of each onion and scoop out a piece from the centre large enough to take a kidney. Season inside of the onions with salt and pepper and put in kidney, one end sticking out. Return to oven and cook until both are done—basting frequently.

23. சேட்டோ அஃப் ஹாம்

கோல்ட் ஹாமில் ஒரு பவுண்டு எடுத்துச் சிறுசிறு துண்டுகளாகக் கொத்தி நன்ருய் இடித்துக்கொள். அல்லது ஒரு மின்ஸிங் மெஷீனில் போட்டுத் துண்டறித்துக்கொள். ஒரு ஜில் பாலில் சுமார் **3** அவுன்ஸ் பெரிய ரொட்டியைக் கொதிக்க வைத்து ஒரு பேஸினில் போட்டு முள்ளைக்கொண்டு நன்ருய் அடித்து அதில் ஹாமைக் கலந்து நன்ருய்க் கலக்கிக்கொள். அதில் நன்ருய் அடித்த முட்டை ஒன்றைச் சேர்த்து நன்ருய்க் கலக்கிக்கொண்டு கொஞ்சமாய் வெண்ணெய் தடவிய மோல்டில் வைத்து நன்ருய்ச் சிவக்கும்படி பேக் பண்ணி ஒரு டிஷில் எடுத்துப் பரிமாறு. சூடாயிருந்தாலும் ஆறியிருந்தாலும் நல்லதாகவே யிருக்கும்.

24. ஃப்வா க்ரா முஸ்

½ பவு. ஃப்வா க்ரா.	½ பைன்ட் பெஷமெல் ஸாஸ்.
1 ஜில் க்றீம்.	½ அவு. ஜெலட்டீன்.
1 ட்றஃப்ள்.	ஆஸ்பிக் ஜெல்லி.
1 முட்டை கெட்டியாய் வெந்தது.	உப்பும் மிளகுதூளும்.

ட்றஃப்ள்களை எடுத்துவிட்டு ஃப்வா க்ராவை சல்லடையில் தேய்த்து, ஸாஸும் க்றீமும் உப்பும் மிளகும் அதில் சேர்த்துக்கொள். கொஞ்சம் ஸ்டாக் அல்லது தண்ணீரில் ஜெலட்டீனை உருக்கி அது கிட்டத்தட்ட ஆறியபோது அதை ஃப்வா க்ரா கலவையில் வடிகட்டி ஊற்றி நன்ருய் அடி. ஒரு மோல்டில் ஆஸ்பிக் ஜெல்லியை அஸ்திரிபோல் வைத்து, கெட்டியாய் வெந்த முட்டையையும் ட்றஃப்ள்களையும் கொண்டு அலங்கரித்து அதில் ஃப்வா க்ரா கலவையை ஊற்றி ஐஸ் பெட்டியில் வைத்து எடுத்துத் திருப்பிப் போட்டு ஸலடோடு பரிமாறு.

ஹாம் அல்லது டங்முஸ் இதேமாதிரி செய்யலாம். அதற்குப் பொடியாக்கின குக்ட் ஹாம் அல்லது டங்கை ஃப்வா க்ராவுக்குப் பதிலாக உபயோகிக்கவேண்டும்.

25. கிட்னிஸ் இன் ஆனியன்ஸ்

5 பெரிய வெங்காயங்கள்.	**3** அவு. வெண்ணெய்.
5 சிறிய கிட்னிகள்.	உப்பும் மிளகுதூளும்.

கிட்னிகளைத் தோலுரித்து வைத்துக்கொள். வெங்காயங்களைத் தோலுரித்துவிட்டு ஒரு சாஸ்பானில் போட்டு, வெங்காயங்கள் முழுகத்தக்க அளவு தண்ணீர் விட்டு கொஞ்சம் உப்பும்போட்டு, கொதிக்க ஆரம்பிக்கும்வரை வேகவைத்து வடிகட்டி, வெண்ணெயோடு ஒரு பேக்கிங் டின்னில் வைத்து நடுத்தரத் தீயில் $1\frac{1}{4}$ மணி நேரம், வெங்காயங்கள் கருகிப்போகாதபடி வெண்ணெய் உருகிவரும் நெய்யை எடுத்து அடிக்கடி அவைகளின்மேல் போட்டுக்கொண்டே வேகவை. ஒவ்வொரு வெங்காயத்தையும் மேல்பக்கம் சீவிவிட்டு மத்தியில் கிட்னியை வைக்கத்தக்க அளவு குடைந்து அதற்குள் கொஞ்சம் உப்பும், மிளகுதூளும் போட்டு, கிட்னியையும் கொஞ்சம் வெளியே பிதுங்கியிருக்கும்படி அதற்குள் நுழைத்து, தீயில் வைத்து இரண்டும் நன்ருய் வேகுமட்டும் அடிக்கடி அந்த நெய்யை எடுத்து அவற்றின்மேல் போட்டுக்கொண்டிருக்கவேண்டும்.

26. SAVOURY TOMATO AND RICE

(*Serves about 4*)

1 teacup rice.	3 or 4 fresh tomatoes.
1 onion.	3 ozs. cooked ham.
2 tablespoons tomato sauce.	2 ozs. butter.
Chopped parsley.	A little dripping.

Wipe tomatoes and cut into slices, put in a large baking tin with a little dripping, and cook in oven till tender, being careful to keep the slices whole.

Cook rice and strain. Chop the ham. Melt the butter and fry grated onion in it. Stir in rice and ham. Season to taste. Stir in tomato sauce and make all thoroughly hot. Place in a pie dish and put tomato slices on top, cover with chopped parsley and serve very hot.

27. SAUSAGES AND BACON IN TOMATO PUREE

4 sausages.	1 tin tomato puree
8 rashers streaky bacon.	Bread-crumbs.

Fry sausages till brown, and cut in half (not split). Roll each half sausage in a rasher of bacon, place in a pie dish, pour over the tomato puree, cover plentifully with bread-crumbs and bake.

28. SPAGHETTI AND EGGS WITH CHEESE

(*Serves 4*)

1 tin Heinz spaghetti (1 lb).	A little butter.
4 eggs.	Salt.
Grated cheese.	Pepper.

Heat 1 tin of Heinz spaghetti, turn out in pie dish and keep hot. Scramble eggs in the usual way, put on top of the spaghetti, and cover with grated cheese. Put under grill or in oven for a few minutes. Heinz baked beans can be used in place of spaghetti.

26. சேவரி தோமாட்டோ அண்ட் ரைஸ்

1 தேக்கோப்பை அரிசி.
1 வெங்காயம்.
2 மேசைக்கரண்டி தொமாட்டோ ஸாஸ்.
அரிந்த பார்ஸ்லி.
தொம்ாட்டோ பழங்கள்.
3 அவு. சமைத்த ஹாம்.
2 அவு. வெண்ணெய்.
கொஞ்சம் ட்றிப்பிங்.

தொமாட்டோ பழங்களைக் கழுவித் துடைத்துப் பில்லை பில்லையாக அரிந்து ஒரு பெரிய பேக்கிங் டின்னில் கொஞ்சம் ட்றிப்பிங்கோடு வைத்து மெதுவுபடும் வரை தீயில் வேகவை. பில்லைகள் விண்டுபோகாதபடி ஜாக்கிரதையாய்ப் பார்த்துக்கொள்.

அரிசியைச் சமைத்துக் கஞ்சியை இறுத்துவிடு; ஹாமைக் கொத்தி வைத்துக் கொள். வெண்ணெயை உருக்கித் துருவிய வெங்காயத்தை அதில் பொரித்துக் கொள். அதில் சோற்றையும் ஹாமையும் போட்டு நன்றாய்க் கலக்கிக்கொண்டு உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து அதில் தொமாட்டோ ஸாஸை ஊற்றி நன்றாய்க் கலக்கிக்கொண்டு எல்லாவற்றையும் நல்ல சூடாக்கி ஒரு பய்-டிஷில் போட்டு தொமாட்டோ பில்லைகளை அதன்மேல் பரப்பி வைத்து, அரிந்த பார்ஸ்லியால் மூடி அதிக சூடாயிருக்கையிலேயே பரிமாறு.

27. ஸாஸேஜஸ் அண்ட் பேக்கன் இன் தோமாட்டோ ப்யூரி

4 ஸாஸேஜ்கள்.
8 பேக்கன் ராஷர்கள்.
1 டின் தொமாட்டோ ப்யூரி.
ரொட்டித்தூள்.

ஸாஸேஜ்களை சிவக்கும்வரை வறுத்து ஒவ்வொன்றையும் (பிளக்காமல்) இரு துண்டுகளாக அரிந்து, ஒவ்வொரு துண்டையும் பேக்கன் ராஷரில் வைத்துச் சுருட்டி, ஒரு பய்-டிஷில் வைத்து அதன்மேல் தொமாட்டோ ப்யூரியை ஊற்றி அதன்மேல் நிரம்ப ரொட்டித்தூள்களைப் போட்டு மறைத்து பேக் பண்ணு.

28. ஸ்பகேட்டி அண்டு எக்ஸ் வித் சீஸ்

1 டின் ஹைன்த்ஸ் ஸ்பகெட்டி.
4 முட்டைகள்.
துருவிய சீஸ்.
கொஞ்சம் வெண்ணெய்.
உப்பு.
மிளகுதூள்.

ஒரு டின் ஹைன்த்ஸ் ஸ்பகெட்டியையும் தொமாட்டோ ஸாஸையும் சுட வைத்து பய்-டிஷில் போட்டுச் சூடாகவே வைத்துக்கொள். வழக்கப்படி முட்டைகளை ஸ்க்ராம்பில் பண்ணி ஸ்பகெட்டியின்மேல் வைத்துப் பரப்பி துருவிய சீஸை அதன்மேல் போட்டு அதை மறைத்து ஒரு க்றில்லுக்குக் கீழே அல்லது அடுப்பில் சில நிமிஷநேரம் வைத்து எடு. ஸ்பகெட்டிக்குப் பதிலாக ஹைன்த்ஸ் பேக்டு பீன்ஸ் உபயோகிக்கலாம்.

29. KIDNEYS EN CASSEROLE

6 sheep's kidneys.
½ pint stock.
1 chopped onion.
Salt and pepper.
2 ozs. butter.
A few slices of bacon.
Parsley and a pinch of herbs.
A little flour.

Skin and clean 6 sheep's kidneys and roll them in a mixture of finely chopped onion, parsley and a pinch of herbs. Season with salt and pepper and roll them in flour. Melt 2 ozs. butter in a fireproof casserole, and lay the kidneys in it. Place in a moderate oven, having first placed a piece of buttered paper over the kidneys, and bake for half an hour. Have ready half a pint of good stock nicely thickened with flour and well seasoned with salt and pepper, a spoonful of red wine (Port or Sherry does very well), pour it over the kidneys and return to the oven. In the meantime, fry some slices of bacon, roll them up, and add at the last minute before serving.

30. CHICKEN SOUFFLE

(Serves 4)

6 ozs. cooked chicken.
2 ozs. cooked ham.
1 oz. butter.
Seasoning.
2 eggs.
1 gill very thick white sauce.
Grated lemon rind.
Pinch of nutmeg.

Chop the chicken and ham very finely, and pound it in a mortar with the butter and sauce. Mix in the yolks of the eggs, and rub the mixture through a wire sieve. Add the seasoning and nutmeg. Whisk the whites of the eggs stiffly and fold them lightly into the mixture. Pour this into a well buttered china souffle mould. Bake in a moderately quick oven for about 20 minutes or until souffle is firm and well risen. Serve at once.

29. கிட்னிஸ் இன் கஸரோல்

6 ஆட்டுக் கிட்னிகள்.
$\frac{1}{2}$ பைண்ட் ஸ்டாக்.
1 சிறு துண்டுகளாக அரிந்த வெங்காயம்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.
2 அவு. வெண்ணெய்.
சில துண்டுகள் பேக்கன்.
பார்ஸ்லியும், சிட்டிக்கை ஹார்ப்ஸும்.
கொஞ்சம் மாவு.

6 ஆட்டுக் கிட்னிகளைத் தோலுரித்துச் சுத்தமாக்கிக்கொண்டு, சிறு சிறு துண்டுகளாய் அரிந்த வெங்காயம், பார்ஸ்லி, ஹார்ப்ஸ் இவைகளைக் கலந்து கொண்டு அதிலே அந்தக் கிட்னிகளைப் புரட்டி அவைகளில் உப்பும் மிளகுதூளும் தூவி அவைகளை மாவில் புரட்டி எடுத்துக்கொள். நெருப்புக்குத் தாங்கும் கஸ ரோலில் 2 அவு. வெண்ணெயை உருக்கி அதில் அந்தக் கிட்னிகளைப் போட்டு, அவைகளின்மீது வெண்ணெய் தடவிய காகிதத்தை வைத்து மூடி, நடுத்தரமான தீயில் வைத்து அரைமணி நேரம் பேக் பண்ணவும். மாவு சேர்த்து நேர்த்தியாய்த் தடிப்பானதும், உப்பும் மிளகுதூளும் 1 தேக்கரண்டி ரெட் ஒயினும் (போறட் அல்லது ஷெறி) சேர்த்து ருசியாக்கப்பட்டதுமான நல்ல ஸ்டாக் அரை பைண்ட் தயாரித்து பேக் பண்ணின கிட்னிகளின்மீது ஊற்றி அடுப்பில் வை. அது தயாராவதற்குள் சில பேக்கன் துண்டுகளைப் பொரித்துச் சுருட்டிப் பரிமாறு வதற்கு முன் நிமிஷத்தில் அதோடு சேர்த்துக்கொள்.

30. சிக்கன் சுவ்ளே

6 அவு. வேகவைத்த சிக்கன்.
2 அவு. குக்ட் ஹாம்.
1 அவு. வெண்ணெய்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.
2 முட்டை.
1 ஜில் கெட்டியான ஒய்ட் ஸாஸ்.
எலுமிச்சம் பழத்தோல் துருவியது.
1 சிட்டிக்கை ஜாதிக்காய்ப்பொடி.

சிக்கனையும் ஹாமையும் சிறு சிறு துண்டுகளாகக் கொத்திக்கொண்டு வெண் ணெயும் ஸாஸும் கலந்து உரலில் போட்டு இடித்து, அதில் முட்டைகளின் மஞ்சள் கருவைச் சேர்த்து, கம்பிசல்லடையில் நன்றாய்த் தேய்த்து இறங்கியதில் உப்பும் மிளகுதூளும் ஜாதிக்காய்ப்பொடியும் சேர்த்துக்கொள். முட்டைகளின் வெள்ளைக் கருவுக்களைக் கெட்டியாகும்படி அடித்து அந்தக் கலவையில் இலேசாய் மடித்து அடித்து, எல்லாவற்றையும் நன்றாய் வெண்ணெய் தடவிய சுஃப்ளே மோல்டில் போட்டு நடுத்தரத் தீயுள்ள அடுப்பில் சுமார் 20 நிமிஷம் அல்லது கெட்டியாகி நன்றாய் உப்பும்வரை பேக் பண்ணி உடனே பரிமாறு.

31. MOCK CHICKEN CUTLETS. (8 cutlets)

1 cup bread-crumbs.
½ cup shelled walnuts.
1 egg.
1 cup milk.
½ tablespoon onion juice.
½ teaspoon mace.
2 tablespoons butter.
2 teaspoons flour.
½ teaspoon lime juice.

Put through a mincing machine bread-crumbs and walnuts, mix with 1 tablespoon butter, onion juice, and mace. Melt remaining butter with the flour in a pan, and add the milk when boiling, add the dry ingredients and a beaten egg, salt, pepper and lime juice. Mix well, and turn into dish to cool. Cut into cutlets, egg, crumb and fry.

32. MOCK WHITE FISH. (8 cutlets)

½ pint milk.
1 oz. ground rice.
3 boiled potatoes.
1 teaspoon lime juice.
1 oz. butter.
1 small onion.
½ teaspoon mace.
½ teaspoon salt and pepper.

Boil the milk slowly with the onion, salt, pepper and mace, remove onion, and thicken with ground rice. Cook well, stirring constantly for ten minutes. Mash the potatoes and butter and mix it with the rice. Put on to a plate to cool, cut in three inch strips, egg, crumb, and fry.

33. KIDNEYS AND RICE

4 sheep's kidneys.
2 ozs. butter.
4 small tomatoes.
1 tablespoon grated cheese.
2 cups boiled rice.
Pepper and salt.

Cook 4 sheep's kidneys in butter. In a pan put 1 oz. of butter and 4 small skinned tomatoes, pepper and salt. Cook with lid on till soft. Mix in a tablespoon of grated cheese, and stir. To this add boiled rice and a lump of butter. Serve kidneys on a dish with rice around.

31. மாக் சிக்கன் கட்லெட்ஸ் (8 கட்லெட்கள்)

1 கோப்பை ரொட்டித்தூள்.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை ஒடெடுத்த வால்நட்.
1 முட்டை.
1 கோப்பை பால்.
$\frac{1}{2}$ மேசைக்கரண்டி வெங்காயச்சாறு.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி ஜாபத்திரித்தூள்.
2 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
2 தேக்கரண்டி மாவு.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழ ரசம்.

ரொட்டித்தூளையும் வால்நட் பருப்பையும் துண்டரிக்கும் மெஷீனில் போட்டு நறுக்கிக்கொண்டு, அதில் 1 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெயும், வெங்காயச் சாறும், ஜாபத்திரித் தூளும் சேர்த்துக் கலந்துகொள். மீதியுள்ள வெண்ணெயை மாவோடு ஒரு பானில் போட்டு உருக்கி, அதில் பால் சேர்த்துக் கொதிக்கும்போது உலர்ந்த சரக்குகளையும், அடித்த முட்டையையும், எலுமிச்சம்பழ ரசத்தையும், சேர்த்து அதில் கொஞ்சம் உப்பும் மிளகுதூளும் போட்டு எல்லாவற்றையும் நன் ருய்க் கலக்கி ஒரு டிஷில் போட்டு ஆறவை. பிறகு கட்லெட்களாக அரிந்து முதலில் முட்டையிலும் அப்புறம் ரொட்டித்தூளிலும் புரட்டிப் பொரி.

32. மாக் ஒய்ட் ஃபிஷ் (8 கட்லெட்கள்)

$\frac{1}{2}$ பைண்ட் பால்.
1 அவு. க்ரௌண்ட் ரைஸ்.
3 அவித்த உருளைக்கிழங்கு.
1 தேக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
1 அவு. வெண்ணெய்.
1 சின்ன வெங்காயம்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி ஜாபத்திரித்தூள்.
$\frac{1}{2}$,, உப்பும் மிளகுதூளும்.

பாலில் வெங்காயமும், உப்பும், மிளகுதூளும், ஜாபத்திரித்தூளும் போட்டு மெதுவாய்க் கொதிக்கவைத்து, வெங்காயத்தை எடுத்துவிட்டு, க்ரௌண்ட் ரைசைத் தூவித் தடிப்பாக்கிக்கொண்டு, பத்து நிமிஷநேரம் விடாமல் கிளறிக் கொண்டே நன்ருய் வேகவை. பிறகு உருளைக்கிழங்குகளையும் வெண்ணெயை யும் கடைந்து மொத்தையாக்கிக்கொண்டு அதில் கலந்து ஒரு ப்ளேட்டில் போட்டு ஆறவைத்து, மூன்று அங்குல நீளமுள்ள துண்டுகளாக அறுத்து முதலில் முட்டை யிலும் பிறகு ரொட்டித்தூளிலும் புரட்டிப் பொரி.

33. கிட்னிஸ் அண்ட் ரைஸ்

4 ஆட்டுக் கிட்னிகள்.
2 அவு. வெண்ணெய்.
4 சிறு தொமாட்டோ பழம்.
1 மேசைக்கரண்டி துருவிய சீஸ்.
2 கோப்பை சோறு.
உப்பும், மிளகுதூளும்.

4 ஆட்டுக் கிட்னிகளை வெண்ணெயில் சமைத்துக்கொள். ஒரு பானில் ஒரு அவுன்ஸ் வெண்ணெய், தோலுரித்த 4 சிறு தொமாட்டோஸ், மிளகு உப்பு இவை களையெல்லாம் போட்டு மூடி மெதுவுபடும்வரை சமைத்து அதில் ஒரு மேசைக் கரண்டி துருவிய சீஸ் போட்டுக் கலந்து கிளறு. இதில் சோற்றையும் ஒரு கட்டி வெண்ணெயும் சேர்த்துக்கொள். ஒரு டிஷில் கிட்னிகளும் அவைகளைச்சுற்றிச் சோறும் வைத்து மேசைக்கனுப்பு.

34. SAVOURY LAMB AND RICE

(Serves 4)

2 cups cooked cold diced mutton.
1 tablespoon Worcester Sauce.
2 tablespoons butter.
½ teaspoon salt.
1¼ cups stock (made from mutton bones).
Red pepper.
1 teaspoon dry mustard.
2 hard-boiled eggs.
Fried bread.
1 tablespoon flour.
Grilled tomatoes.
Boiled rice.

Remove the superfluous fat from mutton before dicing. Melt butter, add mustard, flour, pepper and salt, and when well mixed, stir in Worcester Sauce, and stock. Cool 5 minutes after sauce has boiled, then stir in meat and the yolks of mashed eggs. Make very hot, and add chopped whites of eggs. Serve on rounds of fried bread. Put half a grilled tomato on top, and ring round with boiled rice.

35. SAVOURY CHICKEN AND RICE

(Serves 4).

1 small chicken.
¾ cup rice.
1 onion.
2 ozs. grated cheese.
3 pints water.
2 tablespoons butter.
1 pimento.
Salt.

Stew the chicken until tender. Remove the best parts of the meat. Return the bones to the pot and make up water to 3 pints. Cook until reduced to 2 pints. Melt butter in a saucepan, add minced onion and cook for a few minutes without browning, then stir into the broth. Bring to boiling point, season with salt, sprinkle in rice, washed and drained, stirring fast as you add it. Cover and simmer for 40 minutes until tender, shaking the pan from time to time to prevent sticking. When ready, nearly all the broth will be absorbed. Stir in the chicken and one minced pimento. Season to taste, and serve on a hot dish. Serve grated cheese separately. Sheep's kidneys may be used instead of chicken.

34. சேவரி லாம் அண்ட் ரைஸ்

2 கோப்பை மட்டன் துண்டுகள் (வேகவைத்தாறினது).
1 மேசைக்கரண்டி ஊஸ்டர் ஸாஸ்.
2 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி உப்பு.
$1\frac{1}{4}$ கோப்பை ஸ்டாக் (மட்டன் எலும்புகளில் செய்தது).
சிவப்பு மிளகு.
1 தேக்கரண்டி மஸ்டர்ட் பொடி.
2 கெட்டியாக வெந்த முட்டை.
பொரித்த ரொட்டி.
1 மேசைக்கரண்டி மாவு.
வாட்டின தக்காளிபழங்கள்.
சோறு.

மட்டனைத் துண்டுகளாக நறுக்கும் முன் அதிலிருந்து கொஞ்சம் கொழுப்பை எடுத்துவிடு. வெண்ணெயை உருக்கி அதில் மஸ்டர்ட் பொடியும், மாவும், சிவப்பு மிளகும், உப்பும் சேர்த்து நன்றாய்க் கலக்கி அதில் ஊஸ்டர் ஸாஸும், ஸ்டாக்கும் ஊற்றி நன்றாய்க் கலந்து ஸாஸ் கொதித்தபின் 5 நிமிஷ நேரம் ஆறவைத்து அதன் பின் அதில் இறைச்சியையும், சல்லடையில் வடிகட்டின முட்டைகளின் மஞ்சள் கருவையும் சேர்த்துக் கிளறி, அதிக சூடாக்கி, முட்டைகளின் வெள்ளைக் கருவுகளை அரிந்து அதில் சேர்த்து, பொரித்த ரொட்டி பில்லைகளின்மீது ஊற்றி வாட்டின தக்காளியின் ஒரு பாதியை அதன்மேல் வைத்து அதைச் சுற்றிச் சோற்றை வைத்து மேசைக்கனுப்பவும்.

35. சேவரி சிக்கன் அண்ட் ரைஸ்

1 சின்ன கோழிக்குஞ்சு.
$\frac{3}{4}$ கோப்பை அரிசி.
1 வெங்காயம்.
2 அவு. துருவிய சீஸ்.
3 பைண்ட் தண்ணீர்.
2 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
1 பிமென்டோ அல்லது மிளகாய் வற்றல்.
உப்பு.

கோழிக்குஞ்சு மெதுவுபடும்வரை வேகவைத்து, இறைச்சியில் நல்ல பாகங்களை எடுத்துக்கொண்டு எலும்புகளை பானையில் 3 பைண்ட் தண்ணீரில் போட்டுக் கொதிக்கவைத்து 2 பைண்டாக சுண்டவை. ஒரு ஸாஸ்பானில் வெண்ணெயை உருக்கிக்கொண்டு அதில் வெங்காயத்தை அரிந்துபோட்டு சிவக்காதபடி சில நிமிஷம் வறுக்கவிட்டு, ப்ராத்தில் ஊற்றிக் கலக்கிக் கொதிவரும் சமயத்தில் கொஞ்சம் உப்பு போட்டு, கழுவி இறுத்த அரிசியை வேகமாய்க் கிளறிக்கொண்டே தூவிவிட்டு மூடி 40 நிமிஷம் பதமாகும்வரை கொதிக்கவை. சாதம் ஒட்டிக்கொள்ளாதபடி ஸாஸ்பானை அடிக்கடி குலுக்கிக்கொடு. அந்த சாதம் தயாராகும்; அந்த ஸாஸ்பானிலிருந்த ப்ராத் எல்லாம் கிட்டத்தட்ட சுண்டிப்போயிருக்கும். அச்சாதத்தில் கோழிக்குஞ்சின் இறைச்சியையும் தூளாக்கிய மிளகாயையும் சேர்த்து நன்றாய்க் கிளறிவிட்டு உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து ஒரு சூடான டிஷில் போட்டு, ஒரு சின்ன டிஷில் துருவிய சீஸ் வைத்து மேசைக்கு அனுப்பு.

36. TOMATO PIE

Boil 3 eggs hard. Plunge in cold water, remove shells and slice. Butter a pie dish. Place layer of sliced tomato at the bottom and put small pieces of butter here and there, and lay some of the sliced egg on the top. Cover with a slice of bread and butter, and sprinkle with grated cheese. Repeat the layers until the dish is full, seasoning with salt and pepper to taste. The top layer must be of buttered bread. Pour a well beaten egg over the top, and bake in the oven.

37. ESCALLOPED BRUSSELS SPROUTS

2 cups cooked sprouts.
1 cup minced ham.
1 cup minced celery.
2 tablespoons minced onion.
Flour.
Salt and pepper.
Soup stock.
Buttered crumbs.

Arrange a layer of sprouts in the bottom of a buttered pie dish. Sprinkle with ham, celery, onion and a layer of flour; repeating until it is all used. Pour over the hot stock to moisten, cover with bread-crumbs and cook for 35 minutes in a moderate oven.

Other vegetables may be used this way as well.

38. BAKED CAULIFLOWER AND CHEESE

1 cooked cauliflower.
2 large tomatoes.
½ pint of milk.
1 oz. butter.
½ oz. flour.
2 eggs.
2 ozs. grated cheese.
Salt and cayenne pepper.

Cut up the cauliflower. Peel and slice the tomatoes. Place in alternate layers in a buttered dish with seasoning between each. Melt the butter, and add the flour. Stir in milk and boil. Put in cheese. Cool off slightly before adding the yolks, lastly fold in the stiffly beaten whites of eggs. Season to taste. Pour mixture over the cauliflower. Bake in a moderate oven for ½ hour.

Corn or peas may be used the same way.

36. தோமாட்டோ பய்

3 முட்டைகளைக் கெட்டியாய் வேகவைத்து, குளிர்ந்த தண்ணீரில் நனைத்து ஓட்டை உடைத்து பில்லை பில்லைகளாய் அரிந்துகொள். ஒரு பய்-டிஷில் வெண்ணெய் தடவி அடி பாகத்தில் பில்லைகளாய் அரிந்த தக்காளியை ஒரு வரிசை அடுக்கி, அதன்மேல் அங்கங்கே கொஞ்சம் வெண்ணெய் வைத்து அதன்மேல் முட்டை பில்லைகளில் சில வைத்து அது மறையும்படி அதன்மேல் மெல்லிய ரொட்டித்துண்டில் வெண்ணெய் தடவி வைத்து அதன்மேல் துருவிய சீஸைத் தூவு. அதே மாதிரி டிஷ் நிறையப் பல வரிசைகள் வைத்து, உப்பும் மிளகு தூளும் சேர்த்துக்கொள். வெண்ணெய் தடவிய ரொட்டித்தூள் மேல் வரிசையாக இருக்கவேண்டும். அதன்மேல் நன்றாய் அடித்த முட்டை ஒன்றைப் போட்டு அடுப்பில் பேக் பண்ணு.

37. எஸ்கலப்ட் ப்ரஸல்ஸ் ஸ்ப்ரௌட்ஸ்

2 கோப்பை சமைத்த ஸ்ப்ரௌட்ஸ்.	மாவு.
1 கோப்பை கொத்தின ஹாம்.	உப்பும் மிளகுதூளும்.
1 கோப்பை அரிந்த செலெரி.	சூப் ஸ்டாக்.
2 மேசைக்கரண்டி அரிந்த வெங்காயம்.	ரொட்டித்தூள்.

வெண்ணெய் தடவிய ஒரு பய்-டிஷில் ஸ்ப்ரௌட்ஸ் ஒரு வரிசை வைத்து அதன்மேல் ஹாம், செலெரி, வெங்காயம் இவைகளின் துணிக்கைகளைத் தெளித்து அதன்மேல் மாவு ஒரு வரிசை போட்டு, அப்படியே எல்லாவற்றையும் வரிசை வரிசையாகப் போட்டு அதன்மேல் சூடாயுள்ள ஸ்டாக்கை ஊற்றி அதன்மேல் ரொட்டித்தூள் போட்டு மூடி நடுத்தரத தீயில் 35 நிமிஷம் வேகவை.

மற்றக் காய்களையும் இதேமாதிரி சமைக்கலாம்.

38. பேக்ட் காலிஃப்ளவர் அண்ட் சீஸ்

1 வேகவைத்த காலிஃப்ளவர்.	½ அவு. மாவு.
2 பெரிய தக்காளிப்பழம்.	2 முட்டை.
½ பைண்ட் பால்.	2 அவு. துருவிய சீஸ்.
1 அவு. வெண்ணெய்.	உப்பும் கயன் மிளகுதூளும்.

காலிஃப்ளவரை உதிர்த்துக்கொள். தக்காளிப்பழங்களைத் தோலுரித்து பில்லைகளாக அரிந்துகொள். வெண்ணெய் தடவிய டிஷில் காலிஃப்ளவர் ஒரு வரிசையும், தக்காளிப்பழ பில்லைகள் ஒரு வரிசையாகவும் வரிசைகளுக்கிடையே உப்பும் மிளகுதூளும் போட்டுப் பல வரிசைகள் அடுக்கிக்கொள். பிறகு வெண்ணெயை உருக்கி அதில் மாவைச் சேர்த்து அதில் பாலை ஊற்றிக் கிளறிக் கொதிக்கவை. அதில் சீஸைப் போடு. கொஞ்சம் ஆறவைத்து மஞ்சள் கருவுகளை அதில் சேர். கடைசியாகக் கெட்டியாய் அடித்த வெள்ளைக் கருவுகளைப் போட்டு மடித்து அடி. ருசிக்கு வேண்டிய உப்பும் மிளகுதூளும் சேர். இக்கலவையைக் காலிஃப்ளவரின்மீது ஊற்றி நடுத்தரத் தீயில் ½ மணி நேரம் பேக் பண்ணு.

இதேமாதிரி காரனையாவது பட்டாணியையாவது சமைக்கலாம்.

39. CELERY CUSTARD

2 cups diced celery.	4 eggs.
2 small onions.	1 teaspoon salt.
2 cups milk.	$\frac{1}{8}$ teaspoon pepper.

Cut the celery into very small dice, and chop the onions fine. Cook both in the milk for about 5 minutes or until partially tender. Add salt and pepper and pour over the eggs beaten slightly. Bake in a buttered dish which has been placed in a pan of water for about one hour or until firm.

40. CHEESE SOUFFLE

(*Serves about 4*)

1 cup milk.	2 tablespoons grated cheese.
$\frac{3}{4}$ cup bread-crumbs.	2 eggs.
1 teaspoon mustard.	Pinch salt.

Mix the bread-crumbs, milk, cheese, mustard and salt in a sauce-pan and bring to the boil, remove from fire and add beaten yolks and lastly beaten whites and bake in pie dish for 15 minutes and serve immediately.

41. LUNCHEON ASPARAGUS

(*Serves about 6*)

1 tin asparagus tips.	$\frac{1}{4}$ cup grated cheese.
2 tablespoons butter.	1 cup soft bread-crumbs.
2 tablespoons flour.	4 hard-boiled eggs.
1 cup milk.	Salt and pepper.

Make a sauce with the butter, flour, milk and bread-crumbs. Put a layer of asparagus in a baking dish, add sauce and sliced egg, repeating until dish is filled. Sprinkle with dry bread-crumbs and cheese. Bake about 20 minutes.

42. BRAISED CELERY

Steam the celery 20 minutes. Place some butter and lemon juice and seasoning in a pan. When brown, roll the celery gently in it for 5 minutes and serve with the remainder of browned butter poured over it.

39. செலேரி கஸ்டர்ட்

2 கோப்பை செலெரி துண்டுகள். 4 முட்டை.
2 சின்ன வெங்காயம். 1 தேக்கரண்டி உப்பு.
2 கோப்பை பால். $\frac{1}{8}$ தேக்கரண்டி மிளகுதூள்.

செலெரியையும் வெங்காயத்தையும் சிறு சிறு துண்டுகளாக அரிந்துகொண்டு இரண்டையும் 5 நிமிஷம் அல்லது மெதுவாகும்வரை பாலில் வேகவைத்து உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து அதன்மேல் கொஞ்சமாயடித்த முட்டைகளை ஊற்றி எல்லாவற்றையும் வெண்ணெய் தடவிய ஒரு டிஷில் வைத்து அந்த டிஷைத் தண்ணீருள்ள ஒரு பானில் வைத்து ஒரு மணி நேரம் அல்லது கெட்டிப்படும் வரை பேக் பண்ணு.

40. சீஸ் சுஃப்ளே

1 கோப்பை பால். 2 மேசைக்கரண்டி துருவிய சீஸ்.
$\frac{3}{4}$ கோப்பை ரொட்டித்தூள். 2 முட்டை.
1 தேக்கரண்டி மஸ்டர்ட். 1 சிட்டிக்கை உப்பு.

ரொட்டித்தூளும், பாலும், சீஸும், மஸ்டர்டும், உப்பும் சேர்த்து ஒரு ஸாஸ் பானில் கலந்து கொதிக்கவைத்து, கொதி வருகையில் அடுப்பிலிருந்து எடுத்து, மஞ்சள் கருவுகளை அடித்துச் சேர்த்துக்கொண்டு கடைசியாக வெள்ளைக் கருவுகளையும் அடித்துச் சேர்த்து ஒரு பய்-டிஷில் வைத்து 15 நிமிஷநேரம் பேக் பண்ணி உடனே பரிமாறு.

41. லஞ்சன் அஸ்பரகஸ்

1 டின் அஸ்பரகஸ் திப்ஸ். $\frac{1}{4}$ கோப்பை துருவிய சீஸ்.
2 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய். 1 கோப்பை மெதுவான ரொட்டித் தூள்.
2 மேசைக்கரண்டி மாவு. 4 முட்டை கெட்டியாய் வெந்தது.
1 கோப்பை பால். உப்பும் மிளகுதூளும்.

வெண்ணெயும் மாவும் பாலும் ரொட்டித்தூளும் சேர்த்து ஸாஸ் செய்து கொள். ஒரு பேக்கிங் டிஷில் ஒரு வரிசை அஸ்பரகஸ் வைத்து அதில் ஸாஸும் பில்லை பில்லையாயரிந்த முட்டையும் வைத்து அதன்மேல் அஸ்பரகஸ் வரிசையும் அதன்மேல் ஸாஸும் பில்லைகளாக அரிந்த முட்டையும் வைத்து அப்படியே மாறி மாறி டிஷ் நிறையும்வரை வைத்து அதன்மேல் ரொட்டிப் பொறுக்குத்தூளும் சீஸும் தூவி சுமார் 20 நிமிஷ நேரம் பேக் பண்ணு.

42. ப்ரேய்ஸ்ட் செலரி

செலரியை 20 நிமிஷம் ஸ்டீம் பண்ணி 1 பானில் கொஞ்சம் வெண்ணெயும் லெமன் ஜூஸும் சேர்த்துக்கொண்டு அதில் உப்பு மிளகையும் சேர்த்துக் கொள். சிவக்கும்போது செலரியை அதில் மெதுவாய் 5 நிமிஷநேரம் புரட்டி, மீதியுள்ள சிவந்த வெண்ணெயை அதன்மேல் ஊற்றிப் பரிமாறு.

43. SPINACH SOUFFLE

(Serves 4)

2 lbs. spinach.
2 eggs.
2 ozs. cream.
½ cup white sauce.
1 oz. grated cheese.
Salt and pepper.

First soak in salt and water then wash and cook the spinach until tender. Drain. Rub through a sieve and add the sauce, then the beaten yolks of the eggs, the cream, and lastly the stiffly beaten whites and seasoning. Bake in a buttered souffle mould.

44. RICE CAKES

1 oz. boiled rice.
¾ oz. butter.
¾ oz. flour.
1 teaspoon curry powder.
¾ gill of milk or stock.
Lime juice.

Melt butter, add flour, curry powder, seasoning and milk. Stir until boiling. Add rice and lemon juice. Spread on plate to cool. Form into 8 small flat cakes, egg and crumb, fry in deep fat and drain.

45. PEAS A LA FRANCAISE

(Serves 4)

1 pint or tin cooked peas.
1 tablespoon chopped ham.
1 tablespoon butter.
1 teaspoon flour.
2 tablespoons cream, milk or stock.
Pieces of fried bread.

Melt the butter, add the ham and fry a light brown, stir in the flour and add the cream or milk and bring to boiling point. Put in the peas and heat thoroughly. Serve heaped on a hot dish garnished with pieces of fried bread.

43. ஸ்பினேஜ் சுஃப்ளே

2 பவு. ஸ்பினேஜ்.
2 முட்டை.
2 அவு. க்ரீம்.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை ஒய்ட் ஸாஸ்.
1 அவு. துருவிய சீஸ்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

உப்பும் தண்ணீரும் கலந்ததில் ஸ்பினேஜை முதலில் ஊறப்போட்டு அதன்பின் அதைக் கழுவி மெதுவுபடும்வரை வேகவைத்துத் தண்ணீரை இறுத்து விட்டு, ஒரு சல்லடையில் தேய்த்து அதில் ஸாஸ் சேர்த்துக்கொள்ளவும். அதன் பின் அடித்த முட்டை மஞ்சள் கருவுகளையும் க்ரீமையும் கடைசியில் கெட்டியாய் அடித்த வெள்ளைக் கருவுகளையும் உப்பு மிளகையும் சேர்த்து, வெண்ணெய் தடவிய சுஃப்ளே மோல்டில் வைத்து பேக் பண்ணவும்.

44. ரைஸ் கேக்ஸ்

1 அவு. சோறு.
$\frac{3}{4}$ அவு. வெண்ணெய்.
$\frac{3}{4}$ அவு. மாவு.
1 தேக்கரண்டி கறிபவுடர்.
$\frac{3}{4}$ ஜில் பால் அல்லது ஸ்டாக்.
எலுமிச்சம்பழ ரசம்.

வெண்ணெயை உருக்கிக்கொண்டு அதில் மாவும், கறிபவுடரும், உப்பு மிளகும், பாலும் சேர்த்துக் கொதிக்கும்வரை கிளறு. அதில் சோறும் எலுமிச்சம் பழமும் சேர்த்து ஒரு ப்ளேட்டில் பரப்பி ஆறவைத்து 8 சின்ன தட்டைக் கேக்கு களாகச் செய்துகொண்டு ஒவ்வொன்றின்மீதும் முட்டையைத் தடவி ரொட்டித் தூளைத் தூவி, கொழுப்பு அதிகமாயுள்ள பாத்திரத்தில் பொரித்துக் கொழுப்பை இறுத்துவிட்டுக் கேக்கை எடுத்துப் பரிமாறு.

45. பீஸ் அலா ஃப்ரங் சேஸ்

1 பைன்ட் அல்லது 1 டின் குக்ட் பீஸ்.
1 மேசைக்கரண்டி கொத்திய ஹாம்.
1 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
1 தேக்கரண்டி மாவு.
2 மேசைக்கரண்டி க்ரீம் அல்லது பால் அல்லது ஸ்டாக்.
வறுத்த ரொட்டித் துண்டுகள்.

வெண்ணெயை உருக்கி ஹாமைச் சேர்த்து, கொஞ்சம் சிவக்கும்வரை பொரித்து, அதில் மாவைக் கிளறிக்கொண்டே போட்டு, அதில் க்ரீம் அல்லது பாலைச் சேர்த்து, கொதி வரும்வரை வேகவைத்து, அதில் பீஸை போட்டு நன்றாய்ச் சூடாக்கிக்கொண்டு ஒரு சூடான டிஷில் குவியலாகப் போட்டு வறுத்த ரொட்டித் துண்டுகளால் அலங்கரித்துப் பரிமாறு.

46. FRIED CUCUMBERS WITH SOUR CREAM

4 large straight firm cucumbers.
Boiled rice.
Salt and pepper.
Cooked meat.
Butter.
4 ozs. sour cream.

Peel the cucumbers carefully and cut into 2-inch lengths. Scoop out the seeds and fill with finely chopped meat mixed with the rice both previously cooked in a little butter and well seasoned with salt and pepper. Fry in butter, and when slightly browned put the chunks of stuffed cucumber in a fireproof dish, pour the cream over them, and bake in a moderate oven for about 20 minutes.

46. ஃப்ரைட் குக்கம்பர்ஸ் வித் சவர் க்றீம்

4 பெரிய கெட்டி குக்கம்பர்.
சோறு.
உப்பும் மிளகுதூளும்.
சமைத்த இறைச்சி.
வெண்ணெய்.
4 அவு. சவர் க்றீம்.

குக்கம்பர்களைப் பத்திரமாய்த் தோல் சீவி 2 அங்குல நீள பில்லைகளாக அரிந்துகொண்டு விதைகளைக் குடைந்து எடுத்துவிட்டு, ஏற்கனவே கொஞ்சம் வெண்ணெயில் சமைக்கப்பட்டவைகளாகிய சோற்றையும், மெல்லிய சிறு துண்டு களாகக் கொத்திய இறைச்சியையும் சரியான உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து, குக்கம்பர் துண்டுகளில் அவ்விதைகளுக்குப் பதிலாய் வைத்து நிரப்பி வெண் ணெயில் பொன் நிறமாய்ப் பொரித்தெடுத்து அனல் தாங்கும் டிஷில் வைத்து அவைகளின்மேல் க்றீமை ஊற்றி நடுத்தரத் தீயில் 20 நிமிஷநேரம் பேக் பண்ணு.

NOTES

91563

MEATS

All roasts of beef, chicken, or mutton are improved if covered with dripping, and completely wrapped in a well greased paper before being put in the roasting tin. This method requires no basting. About 15 minutes before the roast should be done, remove the cover of roasting tin and paper to allow the roast to brown.

Meat should be put into a very hot oven for the first 10 minutes to close the pores and keep the juice in. After this time the heat may be reduced.

The usual time for roasting is:—

$\frac{1}{4}$ hour to the pound and $\frac{1}{4}$ hour over for thin pieces of meat, mutton, beef or lamb.

20 minutes to the pound and 20 minutes over for thick joints with little or no bone.

A little lime juice squeezed over chops before cooking improves their flavour.

1. BRAISED LEG OF MUTTON

1 leg of mutton.
1 lb. forcemeat or celery stuffing.
Stock.
Vegetables.
Herbs.
Spices.
8 small tomatoes.
Salt.
Pepper.

Remove the bone, and stuff the leg with forcemeat. Tie it up neatly and place on a bed of chopped vegetables in a baking pan. Pour in enough stock to cover the vegetables, and bake in a covered pan until cooked, basting from time to time. Remove the joint and place in a hot oven for a few minutes to crisp the surface. Strain the stock and boil it rapidly to reduce it to gravy. Pour it over the joint or serve it separately. Garnish the joint with baked tomatoes.

இறைச்சிகள்

பீஃப் அல்லது சிக்கன் அல்லது மட்டன் ரோஸ்டிங் டின்னில் வைக்கப் படும்முன் ட்றிப்பினால் மூடப்பட்டு நன்ருய் வெண்ணெய் தடவிய காகிதத்தால் முழுவதும் சுற்றப்பட்ட ரோஸ்ட் பண்ணப்படுமாஞல் அந்த ரோஸ்ட் நன்ரு யிருக்கும். இம்முறையில் பேஸ்ட்டிங் (அதாவது: உருகி வரும் கொழுப்பை எடுத்து இறைச்சியின்மேல் போட்டுக்கொண்டிருத்தல்) அவசியமில்லை. நன்ருய் ரோஸ்டாவதற்கு 15 நிமிஷம் இருக்கையில் ரோஸ்டிங் டின் மூடியையும் காகிதத்தையும் எடுத்துவிட்டு ரோஸ்ட் செய்தால் அது சிவந்த நிறமாகும்.

மீட்டை முதல் 10 நிமிஷம் அதிக தீவிரமான தீயுள்ள அடுப்பில் வைக்க வேண்டும். அப்போதுதான் அதன் துவாரங்கள் எல்லாம் மூடி ரசம் உள்ளே தங்கும். அதன்பின் சூட்டைச் சற்று குறைக்கலாம்.

ரோஸ்ட் செய்வதற்கு வழக்கமான நேரம்:—

மீட் அல்லது மட்டன் அல்லது பீஃப் அல்லது லாம் இவைகளின் மெல்லிய துண்டுகளுக்கு பவு. 1 க்கு $\frac{1}{4}$ மணிநேரமும், மொத்தத்தில் பின்னும் $\frac{1}{4}$ மணிநேரமும் வேண்டும். எலும்பு இல்லாத தடிப்பான ஜாயின்ட்களாயிருந்தால் பவுண்டுக்கு 20 நிமிஷமும் அதற்குமேல் பின்னும் 20 நிமிஷமும் வேண்டும்.

சமைக்கும் முன் கட்லெட்களில் கொஞ்சம் எலுமிச்சம்பழ ரசத்தைப் பிழிந்தால் நல்ல மணந்தரும்.

1. ப்ரேய்ஸ்ட் லெக் அஃப் மட்டன்

1 லெக் மட்டன்.	ஹார்ப்ஸ்.
1 பவு ஃபோர்ஸ்மீட்	ஸ்பைஸஸ்.
அல்லது செலரி ஸ்டஃபிங்.	8 சின்ன தொமாட்டோ பழங்கள்.
ஸ்டாக்.	உப்பு.
வெஜட்டபில்ஸ்.	மிளகுதூள்.

லெக் மட்டனிலிருந்து எலும்பை எடுத்துவிட்டு அதற்குப் பதிலாக ஃபோர்ஸ் மீட்டைத் துறுத்து நன்ருய்க் கட்டி, அரிந்த வெஜட்டபில் துண்டுகளை ஒரு பேக்கிங் பானில் பரப்பி, அதன்மேல் அந்த லெக் மட்டனை வைத்து, அந்த வெஜட்டபில் துண்டுகள் அமிழும் அளவு ஸ்டாக் ஊற்றி, பேக்கிங் பானை மூடி, நன்ருய் வேகும்மட்டும் உருகிவரும் கொழுப்பை அடிக்கடி அதன்மேல் எடுத்துப்போட்டுக் கொண்டே பேக் பண்ணு. ஜாய்ன்டை எடுத்துவிட்டு மேல்பரப்பு மொரமொரப் பாகும்வரை தீவிரமான தீயுள்ள அடுப்பில் சில நிமிஷநேரம் வை. அதன்பின் ஸ்டாக்கை இறுத்து அது க்ரேவிபோல் ஆகும்வரை தீவிரமாய்க் கொதிக்கவைத்து அதை ஜாயின்ட்மீது ஊற்றியோ தனியாகவோ பரிமாறு. அவித்த தொமாட்டோ பழங்களை ஜாய்ன்டின்மீது அழகாய் வைக்கவேண்டும்.

2. HEINZ'S TOMATO CHICKEN

1 chicken.	1 small tin Heinz tomato soup.
1 sliced onion.	Stock.
1 sliced carrot.	Salt and pepper.

Joint a chicken and place in a casserole with the onion and carrot. Pour over it a small tin of tomato soup and sufficient stock to cover the meat.

Cover and cook in a slow oven until chicken is tender. Add pepper and salt just before serving.

3. FRIED CHICKEN

1 chicken.	Sliced potatoes.
Sliced onions.	1 glass white wine or Madeira.
Butter.	Chopped parsley.

Joint the chicken. Fry some chopped onions in butter, add the chicken and fry together.

In another pan fry some sliced onions and sliced potatoes in butter. When cooked add to the chicken. Pour over it a glass of white wine or Madeira. Simmer gently to reheat and serve with chopped parsley sprinkled over it.

4. COLD CHICKEN A LA LAMBERT

(Serves 6)

Boil a chicken slowly until tender. When cold cut off the breast with the breast bone, leaving the inside of the chicken clean and hollow. Stuff with the following chicken cream. Pound and pass through a sieve the meat of another boiled chicken after having removed the pieces of white meat from the breast. Add sauce chaufroid (page 158) made with the stock of the two chickens. Garnish the fillets of chicken with a little chicken cream and place around the stuffed chicken on a serving plate. Cover with the sauce and garnish with slices of truffles and serve very cold.

2. ஹைண்ட்ஸ் தோமாட்டோ சிக்கன்

1 கோழிக்குஞ்சு.
1 வெங்காயம் பில்லைகளாய் அரிந்தது.
1 காரட் பில்லைகளாய் அரிந்தது.
1 சின்ன டின் ஹைண்ட்ஸ் தொமாட்டோ சூப்.
ஸ்டாக்.
மிளகுதூள், உப்பு.

கோழிக்குஞ்சைத் துண்டுகளாக்கிக்கொண்டு வெங்காயத்தோடும் காரட்டோடும் சேர்த்து ஒரு கஸரொலில் வைத்து அதன்மேல் ஒரு சின்ன டின் தொமாட்டோ சூப்பை ஊற்றி, கோழிக்குஞ்சு துண்டுகள் அமிழ்ந்திருப்பதற்குப் போதுமான ஸ்டாக்கை அதன்மேல் ஊற்று.

பிறகு அதை மூடி நிதானமான தீயுள்ள அடுப்பில் கோழிக்குஞ்சு துண்டுகள் மெதுவுபடும்வரை வேகவை.

மிளகுதூளும் உப்பும் சேர்த்துப் பரிமாறு.

3. ஃப்ரைட் சிக்கன்

1 கோழிக்குஞ்சு.
பில்லைகளாய் அரிந்த வெங்காயம்.
வெண்ணெய்.
பில்லைகளாய் அரிந்த உருளைக்கிழங்கு.
1 க்ளாஸ் ஒய்ட் ஒயின் அல்லது மெடீரா.
அரிந்த பார்ஸ்லி.

கோழிக்குஞ்சைத் துண்டுகளாக்கிக்கொள். வெங்காயப் பில்லைகளில் கொஞ்சம் வெண்ணெயில் பொரித்து அதில் கோழிக்குஞ்சு துண்டுகளையும் சேர்த்து இரண்டையும் பொரி. கொஞ்சம் வெங்காயப் பில்லைகளையும் உருளைக்கிழங்கு பில்லைகளையும் வேறொரு ஸாஸ்பானில் வெண்ணெயில் வதக்கிக் கோழிக்குஞ்சு துண்டுகளோடு சேர்த்து அதன்மேல் ஒரு க்ளாஸ் ஒய்ட் ஒயின் அல்லது மெடீராவை ஊற்றி திரும்பவும் சூடாக்கி, அரிந்த பார்ஸ்லியை அதன்மேல் தூவிப் பரிமாறு.

4. கோல்ட் சிக்கன் அ லா லாம்பேற்

ஒரு சிக்கனை மெதுவுபடும் வரையில் நிதானமான தீயில் வேகவைத்து நன்றாய் ஆறியபின் மார்பை மார்பெலும்போடு அறுத்துவிட்டு அதன் உள்ளிருக்கும் பாகம் சுத்தமாயும் குழிவாயும் இருக்கும்படி செய்துகொண்டு அடியில்கண்ட சிக்கன் க்றீமை அதில் பூரணமாக வைத்து அடைத்துக்கொள். வேறொரு வெந்த சிக்கனை அதன் மார்பிலுள்ள வெள்ளை இறைச்சித்துண்டுகளை எடுத்துவிட்டு மற்ற இறைச்சியை இடித்து, ஒரு சல்லடையில் தேய்த்து, அதில் அந்த இரண்டு சிக்கன்களின் ஸ்டாக்கால் செய்த ஷோஃப்வா ஸாஸை (பக்கம் 159) சேர்த்துக்கொள். பரிமாறும் டிஷ் ஒன்றில் பூரணம் வைத்த சிக்கனை வைத்து, அதைச் சுற்றிக் கொஞ்சம் சிக்கன் க்றீமைக்கொண்டு அலங்கரித்த சிக்கன் துண்டுகளை வைத்து, ஸாஸ் ஊற்றி மூடி, ட்றஃப்ள்ஸ் பில்லைத் துண்டுகளால் அலங்கரித்து ஐஸ் பெட்டியில் வைத்துப் பரிமாறு.

5. FILLETS OF BEEF WITH MARROW

Beef undercut.
Marrow bone.
Butter.
Flour.
Brown stock.
Salt.
Pepper.
Madeira.

Cut the undercut into slices one inch thick, and trim into circular shapes. Season with salt and pepper and grill in a hot buttered frying pan for six minutes. Remove the marrow from a marrow bone. Cut into half inch slices and poach in boiling water. Put a slice of marrow on each fillet. Make a sauce of one tablespoon butter, 1½ tablespoons flour and one cup of brown stock and add to the juice in frying pan. Season with salt and pepper and Madeira wine. Pour sauce round meat.

6. STEWED BEEF WITH OYSTERS

(*Serves 4*)

1 lb. steak.
1 carrot.
1 turnip.
1 onion.
Celery.
Bunch of herbs.
2 ozs. dripping.
2 ozs. flour.
Salt and pepper.
12 oysters (or mushrooms).

Lightly fry the steak in the dripping. Place it in a saucepan with the prepared vegetables. Season and cover with water. Beard the oysters and add the beards to the stew. Simmer slowly for two or three hours till tender. Place meat on a hot dish. Mix the flour to a smooth cream with a little water and add to the gravy to thicken. Strain and replace in saucepan. Put in the oysters and bring to the boil. Pour the gravy over the steak and serve the oysters on top.

A quarter of a pint of beer stewed with the steak is a great improvement or a little port wine may be added before the oysters are put in and brought to the boil.

5. ஃபில்லேத்ஸ் அஃப் பீஃப் வித் மாரோ

பீஃப் அண்டர்கட்.	ப்ரௌன் ஸ்டாக்.
மாரோ போன்.	உப்பு.
வெண்ணெய்.	மிளகுதூள்.
மாவு.	மெடீரா.

ஒரு அங்குல தப்பமுள்ள பில்லேகளாக அண்டர்கட்டைத் துண்டரித்து வட்டவடிவ மாக்கிக்கொண்டு, உப்பும் மிளகுதூளும் போட்டு, வெண்ணெய் உருகியுள்ள ஃப்ரையிங் பானில் அந்தப் பில்லேகளை ஆறு நிமிஷநேரம் வதக்கிக்கொள். மாரோ போனிலிருந்து மாரோவை எடுத்து $\frac{1}{2}$ அங்குல பில்லேகளாகத் துண்டரித்துக் கொதிக்கிற நீரில் போச் செய்துகொள். மாரோவின் பில்லேத்துண்டு ஒவ்வொன்றை ஒவ்வொரு பீஃப் துண்டின்மேல் வை. 1 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய், $1\frac{1}{2}$ மேசைக்கரண்டி மாவு, 1 கோப்பை ப்ரௌன் ஸ்டாக் இவைகளைக் கொண்டு ஸாஸ் செய்து அதை ஃப்ரையிங் பானிலுள்ள ரசத்தோடு சேர்த்துக் கொண்டு, அதில் உப்பும் மிளகுதூளும், மெடீரா ஒயினும் போட்டு ருசியாக்கிக் கொள். பீஃப் துண்டைச் சுற்றி ஸாஸை ஊற்று.

6. ஸ்ட்யூட் பீஃப் வித் ஆய்ஸ்டர்ஸ்

1 பவு. ஸ்டேக்.	1 கொத்து ஹார்ப்ஸ்.
1 காரட்.	2 அவு. ட்ரிப்பிங்.
1 டர்னிப்.	2 அவு. மாவு.
1 வெங்காயம்.	உப்பு, மிளகுதூள்.
செலெரி.	12 ஆய்ஸ்டர்ஸ் (அல்லது மஷ்ரம்ஸ்.)

ஸ்டேக்கை ட்ரிப்பிங்கில் சற்று வதக்கி, அரிந்த வெஜிடபிலிலுள்ள ஒரு ஸாஸ்பானில் போட்டு, உப்பு மிளகுதூள் சேர்த்து அதன் மட்டத்துக்குத் தண்ணீர் ஊற்று. ஆய்ஸ்டர்களின் தாடிகளை எடுத்து ஸ்ட்யுவில் சேர்த்து மெதுவுபடும் வரை இரண்டு மூன்றுமணி நேரம் நிதானமான தீயில் வேகவை.

ஸ்டேக்கை ஒரு சூடான டிஷில் வைத்துக்கொள். மாவை கொஞ்சம் தண்ணீர் சேர்த்து க்ரீம்போல் கரைத்து க்ரேவி தடிப்பாகும்படி க்ரேவியில் சேர்த்துக் கொள். பிறகு அதை வடிகட்டி ஸாஸ்பானில் சேர்த்து ஆய்ஸ்டர்களைப் போட்டுக் கொதிக்க வை. க்ரேவியை ஸ்டேக்கின்மேல் ஊற்றி ஆய்ஸ்டர்களை அதன் மேலே வை.

$\frac{1}{4}$ பைன்ட் பீரை ஸ்டேக்கோடு ஸ்ட்யு பண்ணினல் இன்னும் நன்ருயிருக்கும். அல்லது ஆய்ஸ்டர்களைப் போட்டுக் கொதிக்கவைக்குமுன் கொஞ்சம் போறட் ஒயின் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

7. STEAK AND KIDNEY PIE

(Serves 6 or 8)

2 lbs. beef steak.	2 teaspoons salt.
1 sheep's kidney.	Pepper.
1 tablespoon flour.	½ lb. puff pastry.

Make the pastry and set it aside in a cool place. Cut the beef in thin slices and dip in seasoning and flour. Place a small piece of fat and kidney on each piece and roll. Put them in a deep pie dish piling them towards the centre. Half fill the dish with water. Roll the pastry nearly ½ inch thick and place on top. Make two incisions to allow the steam to escape. Bake for nearly two hours. The oven must be hot at first to make the pastry rise, afterwards reduce the heat to cook the meat.

Mushrooms, oysters or hard-boiled eggs may be added if desired.

8. CHICKEN PIE

2 chickens.	Water.
½ onion.	Salt.
4 or 5 rashers bacon.	Pepper.
Sprig of parsley and bay leaf.	Pastry.

Clean and cut up two chickens and put in a saucepan on the fire, or a casserole in the oven. Add half an onion, the bacon, parsley and bay leaf. Just cover with boiling water and cook slowly until tender. When half cooked, add salt and pepper. Remove chicken. Strain the stock and boil until reduced to 2 or 3 cups. Thicken with a tablespoon of flour mixed with a little water. Place the pieces of chicken in a large pie dish, removing the larger bones. Pour the gravy over it, and allow to cool. Cover with short or puff pastry in which incisions have been made to let the steam escape, and bake.

7. ஸ்டேக் அன்ட் கிட்னி பய்

2 பவு. பீஃப் ஸ்டேக்.
1 ஆட்டுக் கிட்னி.
1 மேசைக்கரண்டி மாவு.
2 தேக்கரண்டி உப்பு.
மிளகுதூள்.
$\frac{1}{2}$ பவு. பஃப் பேஸ்ட்றி.

பேஸ்ட்றியைச் செய்து ஒரு குளிர்ந்த இடத்தில் தனியாய் வைத்துக்கொள். பீஃபை மெல்லிய பில்லைத் துண்டுகளாக நறுக்கி, உப்பு மிளகுதூள் மாவு இவைகளைக் கலந்து, இதில் அத்துண்டுகளைப் புரட்டி, ஒவ்வொரு துண்டிலும் ஒரு சிறு துண்டு கொழுப்பும் ஒரு சிறு துண்டு கிட்னியும் வைத்துச் சுருட்டி, அப்படிச் சுருட்டிய துண்டுகளை ஆழமாயுள்ள ஒரு பை-டிஷில் மத்தியில் உயரமாயிருக்கும்படி குவித்து, டிஷில் பாதிவரை தண்ணீர்விட்டு பேஸ்ட்றியை $\frac{1}{2}$ அங்குல கனமுள்ள அப்பளமாக இட்டு, டிஷின்மேல் வைத்து, ஆவி வெளியாகும்படி பேஸ்ட்றியை இரண்டு இடத்தில் கீறிவிட்டுக் கிட்டத்தட்ட இரண்டுமணி நேரம் பேக் பண்ணு. பேஸ்ட்றி உப்பும்படி முதலில் அடுப்பில் தீ தீவிரமாயும் அதன்பின் இறைச்சியைச் சமைக்கும்படி தீ நிதானமாயும் இருக்கவேண்டும்.

வேண்டுமானல் இதில் மஷ்ரம்கள், ஆய்ஸ்டர்கள் அல்லது கெட்டியாய் வெந்த முட்டைகளைச் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

8. சிக்கன் பய்

2 கோழிக்குஞ்சு.
$\frac{1}{2}$ வெங்காயம்.
4 அல்லது 5 பேக்கன் ராஷர்கள்.
தண்ணீர்.
மிளகுதூள், உப்பு.
பேஸ்ட்றி.
1 கொத்து பார்ஸ்லியும், பே லீஃபும்.

இரண்டு கோழிக்குஞ்சுகளையும் சுத்தஞ்செய்து துண்டுகளாக நறுக்கித் தீயின் மேல் வைக்கப்பட்டிருக்கும் ஸாஸ்பானில் அல்லது அடுப்பில் வைக்கப்பட்டிருக்கும் கஸ்ரோலில் வைத்து அதில் $\frac{1}{2}$ வெங்காயத்தையும், பேக்கனையும், பார்ஸ்லியையும், பே லீஃபையும் சேர்த்து, அதன் மட்டத்துக்குக் கொதிக்கிற நீரை ஊற்றி மெதுவுபடும்வரை நிதானமாய் வேகவை. பாதி வெந்ததும் உப்பும் மிளகுதூளும் சேர். கோழிக்குஞ்சுகளை எடு. ஸ்டாக்கை இறுத்துக்கொண்டு 2 அல்லது 3 கப்பாகச் சுண்டும்வரை கொதிக்கவை. ஒரு மேசைக்கரண்டி மாவில் கொஞ்சம் தண்ணீர் சேர்த்துக் கரைத்து அதில் ஊற்றித் தடிப்பாக்கிக்கொள். கோழிக்குஞ்சுகளின் துண்டுகளைப் பெரிய எலும்புகளை எடுத்துவிட்டு ஒரு பெரிய பை-டிஷில் போட்டு அதன்மேல் க்ரேவியை ஊற்றி ஆறவைத்து, அதன்மேல் ஷார்ட் அல்லது பஃப் பேஸ்ட்றி போட்டு, ஆவி வெளியாகும்படி அந்தப் பேஸ்ட்றியைக் குத்திக் கீறிவிட்டுப் பேக் பண்ணு.

9. CHICKEN ASPIC

1 chicken.
3 pieces of leaf gelatine.
1 hard-boiled egg.
Salt and pepper.
½ an onion.
2 rashers of bacon.
Parsley.
Bay leaf.

Stew the chicken as for chicken pie. When it is tender and falls from the bones, remove the chicken and reduce the stock to sufficient to fill the aspic mould. Add gelatine. Cut as many slices of white meat as possible. Rinse a mould in cold water, put in a little aspic stock with slices of egg and a few green peas as decoration. Lay slices of white meat overlapping each other round the mould, and fill up with the rest of the stock and shredded pieces of chicken. Chill until set, turn out and garnish with lettuce and mayonnaise.

10. PIGEON ASPIC

Make the same way as chicken aspic, allowing one rasher of bacon to each pigeon, cut each side of the breast meat off attached to the wing bone, and lay around the mould. Continue as with chicken.

11. CONTINENTAL LIVER

½ lb. liver.
½ lb. fat bacon.
2 tablespoons bread-crumbs.
1 tablespoon chopped parsley.
1 teaspoon chopped onion.
¼ teaspoon grated lemon rind.
1 cup stock or water.
1 tablespoon Worcester Sauce.
½ teaspoon salt.

Wash the liver well. Cut it into slices ½ inch thick. Place on a well greased baking tin. Mix all the dry ingredients and sprinkle over the liver. Cover with slices of bacon. Pour in the stock and bake in a moderate oven for 45 minutes. Arrange the liver on a hot dish. Add the sauce to the gravy, boil up and pour over the liver.

9. சிக்கன் ஆஸ்பிக்

1 கோழிக்குஞ்சு.
3 துண்டு ஜெலட்டின்.
1 முட்டை (கெட்டியாய் வெந்தது.)
உப்பும், மிளகுதூளும்.
$\frac{1}{2}$ வெங்காயம்.
2 பேக்கன் ராஷர்ஸ்.
பார்ஸ்லி.
பே லீஃப்.

சிக்கன் பைய்க்குச் செய்வதுபோலக் கோழிக்குஞ்சை ஸ்ட்யு செய். அது மெதுவுபட்டுச் சதை எலும்புகளிலிருந்து பிரிந்து விழும்போது கோழிக்குஞ்சை எடுத்துவிட்டு ஸ்டாக்கை ஆஸ்பிக் மோல்ட் நிறையும் அளவாகச் சுண்டவைத்து அதில் ஜெலட்டின் சேர். ஒய்ட் மீட்டில் எத்தனை செய்யலாமோ அத்தனை பில்லைத் துண்டுகள் செய்துகொள். ஒரு மோல்டைத் தண்ணீரில் நன்ருய்க் கழுவிக்கொண்டு அதில் கொஞ்சம் ஆஸ்பிக் ஸ்டாக்கும், முட்டை பில்லைத் துண்டுகளும் அலங்காரத்துக்குக் கொஞ்சம் பச்சை பட்டாணியும் போட்டுக்கொள். மோல்டில் ஒய்ட் மீட் பில்லைகளை ஓரங்கள் ஒன்றின்மேல் ஒன்று படும்படியாக அஸ்திரிபோல் அடுக்கிவைத்து நடுவில் மீதியுள்ள ஸ்டாக்கையும் உதிர்ந்த சிக்கன் துண்டுகளையும் போட்டுக் கெட்டிப்படும்வரை ஐஸ் பெட்டியில் வைத்துத் திருப்பிப்போட்டு லெட்டிவிஞலும் மேஸீவிஞலும் அலங்கரி.

10. பிஜின் ஆஸ்பிக்

சிக்கன் ஆஸ்பிக்குக்குச் செய்வதுபோலவே செய். ஒவ்வொரு பிஜினுக்கும் ஒரு பேக்கன் ராஷர் இருக்கவேண்டும். இறக்கை எலும்பை ஒட்டியிருக்கும் மார்பு தசையை இருபக்கமும் அறுத்துப்போட்டு மிகுதி மீட்டை மோல்டில் அஸ்திரிபோட்டதுபோல் வைத்து கோழிக்குஞ்சுக்குச் செய்வதுபோலவே செய்.

11. காண்டினேண்டல் லிவர்

$\frac{1}{2}$ பவு. லிவர்.
$\frac{1}{2}$ பவு. கொழுப்புள்ள பேக்கன்.
2 மேசைக்கரண்டி ரொட்டித்தூள்.
1 மேசைக்கரண்டி அரிந்த பார்ஸ்லி
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி உப்பு.
1 தேக்கரண்டி அரிந்த வெங்காயம்.
$\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழத் தோல் (துருவியது.)
1 கோப்பை ஸ்டாக் அல்லது தண்ணீர்.
1 மேசைக்கரண்டி ஊஸ்டர் ஸாஸ்.

லிவரை நன்ருய்க் கழுவி $\frac{1}{2}$ அங்குல கனமுள்ள பில்லைகளாக நறுக்கி நன்ருய் வெண்ணெய் தடவிய பேக்கிங் டின்னில் வைத்து அதன்மேல் உலர்ந்த சரக்குகளையெல்லாம் கலந்து தூவி அதன்மேல் பேக்கன் துண்டுகளைப் பரப்பி வைத்து அதில் ஸ்டாக் ஊற்றி நடுத்தரமான தீயுள்ள அடுப்பில் வைத்து 45 நிமிஷ நேரம் பேக் பண்ணி எடுத்துச் சூடான ஒரு டிஷில் லிவர் துண்டுகளை ஒழுங்காய் வைத்து, க்ரேவியோடு ஊஸ்டர் ஸாஸைச் சேர்த்துக் கொதிக்கவைத்து அதை அந்த லிவர் துண்டுகளின்மீது ஊற்று.

12. JUGGED HARE

1 hare.
1½ pints strong stock.
1 onion stuck with cloves.
Parsley, thyme, bay leaf.
Red currant jelly.
2 ozs. butter.
1 oz. flour.
2 glasses Port wine.
Lemon juice.
Salt and pepper.

Joint the hare and brown in butter. Season with salt and pepper. Place in a stewpan and add the onion, herbs, lemon juice, one glass of wine, and stock. Cover closely and cook in a moderate oven for about 2 or 3 hours or until tender. Half an hour before serving thicken the sauce with a little butter and flour worked to a paste, and add the other glass of wine. Serve the red currant jelly with it.

A rabbit soaked in milk overnight may be cooked in the same way with the addition of a little bacon.

13. BEEF OLIVES

1½ lbs. thick steak.
½ lb. sausage meat.
1 pint well flavoured stock.
1 oz. dripping or butter.
1 oz. flour.
Mashed potatoes.

Cut the steak into thin slices about 2½ by 3½ inches, and beat well with a wet spoon. Place a little sausage meat on each piece. Roll and tie with string. Fry the rolls and pack closely in a saucepan. Cover with stock and stew slowly for two hours. Take out the rolls, remove string and place on a bed of mashed potatoes. Brown the flour in the butter, add the gravy, boil and pour over the rolls.

14. MEAT BALLS

(Serves 4)

1½ lbs. beef or veal.
¼ lb. suet.
2 eggs.
1 tablespoon flour.
Pepper and salt.
A little onion.

Mince the meat and suet finely and mix well with the flour, beaten eggs and seasoning. Form into balls and cook slowly for ¾ hour in a sauce made from the following:—

1½ breakfast cups stock.
½ breakfast cup tarragon vinegar.
1 teaspoon lime juice.
2 ozs. butter.
2 ozs. flour.
Capers, lime rind.
Pepper and salt.

12. ஜக்ட் ஹேர்

1 ஹேர். | 2 அவு. வெண்ணெய்.
1$\frac{1}{2}$ பைன்ட் ஸ்ற்றுங் ஸ்டாக். | 1 அவு. மாவு.
1 வெங்காயம் (லவங்கம் பதித்தது). | 2 க்ளாஸ் போற்ட் ஒயின்.
பார்ஸ்லி, தைம், பே லீஃப். | எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
ரெட் கறன்ட் ஜெல்லி. | உப்பு, மிளகுதூள்.

ஹேரைத் துண்டுகளாக நறுக்கி வெண்ணெயில் பொன் நிறமாய் பொறித்துக் கொள். உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து ஸ்ட்யு பானில் வைத்து அதில் வெங்காயமும், ஹர்ப்ஸூம் எலுமிச்சம்பழ ரசமும், ஒரு க்ளாஸ் ஒய்னும், ஸ்டாக்கும், சேர்த்து நன்றாய் மூடித் நடுத்தரத் தீயில் 2, 3 மணி நேரம் அல்லது மெதுவுபடும் வரை வேகவை. பரிமாறுவதற்கு அரைமணி இருக்கையில், ஸாஸில் கொஞ்சம் வெண்ணெயும் மாவும் சேர்த்து பேஸ்ட்போல் ஆக்கிக்கொண்டு மற்றொரு க்ளாஸ் ஒய்னேயும் சேர்த்துக்கொள். அதோடு ரெட் கறன்ட் ஜெல்லி பரிமாறு.

முதல் நாள் இராத்திரியே பாலில் ஊறவைத்த ஒரு ரபிட்டைக் கொஞ்சம் பேக்கன் சேர்த்துக்கொண்டு இதேமாதிரி சமைக்கலாம்.

13. பீஃப் ஆலிவ்ஸ்

1$\frac{1}{2}$ பவு. தடிப்பான ஸ்டேக். | 1 அவு. ட்றிப்பிங்கோ வெண்ணெயோ.
$\frac{1}{2}$ பவு. ஸாஸேஜ் மீட். | 1 அவு. மாவு.
1 பைன்ட் நல் மணமான ஸ்டாக். | மசித்த உருளைக்கிழங்கு.

ஸ்டேக்கை 2$\frac{1}{2}$ அங்குல அகலமும் 3$\frac{1}{2}$ அங்குல நீளமுமுள்ள மெல்லியதுண்டுகளாக அறுத்து, தண்ணீரில் தோய்த்த கரண்டியால் நன்றாய்த் தட்டி, ஒவ்வொரு துண்டின்மீதும் கொஞ்சம் ஸாஸேஜ் வைத்துச் சுருட்டி நூலால் கட்டிச் சுருள்களைப் பொரித்து ஸ்ட்யு பானில் நெருங்க அடுக்கிச் சுருள் மட்டத்துக்கு ஸ்டாக் சேர்த்து நிதானமான தீயில் 2 மணிநேரம் ஸ்ட்யு பண்ணிச் சுருள்களை எடுத்து நூலை அவிழ்த்து, மசித்துப்பரப்பிய உருளைக்கிழங்கின்மீது வை. மாவை வெண்ணெயில் சிவக்க வறுத்து க்றேவி சேர்த்துக் கொதிக்கவைத்துச் சுருள்களின்மீது ஊற்று.

14. மீட் பால்ஸ்

1$\frac{1}{2}$ பவு. பீஃப் அல்லது வீல் | 1 மேசைக்கரண்டி மாவு.
$\frac{1}{4}$ பவு. சுயத். | உப்பும் மிளகுதூளும்.
2 முட்டை. | கொஞ்சம் வெங்காயம்.

மீட்டையும் சுயத்தையும் சிறு சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி அதை மாவோடும் அடித்த முட்டைகளோடும் உப்பு மிளகோடும் கலந்து உருண்டைகளாக்கி $\frac{3}{4}$ மணி நேரம் அடியில்கண்ட ஸாஸில் மெதுவாய்ச் சமை:—

1$\frac{1}{2}$ ப்ரக்ஃபாஸ்ட் கோப்பை ஸ்டாக். | 2 அவு. வெண்ணெய்.
$\frac{1}{2}$ ப்ரக்ஃபாஸ்ட் கோப்பை டறகன் வினிகர். | 2 அவு. மாவு.
1 தேக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழ ரசம். | கேப்பர்ஸ், எலுமிச்சம்பழத் தோல் (துருவியது).

உப்பும் மிளகுதூளும்.

15. MEAT BOBBITY

(Serves 4 or 6)

1 lb. chopped meat.
2 large tablespoons ghee or frying fat.
2 large onions.
½ cocoanut.
1 lime (juice only).
½ cup nuts.
2 eggs.
1 large tablespoon curry powder.

Fry the onions in the fat until well browned, add curry powder and meat and allow to simmer for 15 minutes. Break the cocoanut and pour the milk into a cup and add a little salt to taste. Then into a deep pudding dish put the contents of fryingpan and cup, and also lime juice, beaten eggs, grated cocoanut meat and stir. Sprinkle nuts on top and bake 15 minutes. Serve hot.

16. EXETER STEW

2 lbs. lean beef.
2 tablespoons vinegar.
2 or 3 sliced onions.
1½ ozs. flour.
1½ pints water.
Salt and pepper.
Savoury balls.

Cut the beef into 8 or 10 pieces. Put them in a sauce pan or casserole with the vinegar and place in a cool oven. Fry the onions in butter, sprinkle with the flour, cook till brown and add the water. Bring to the boil, season with salt and pepper and pour over the meat. Cover closely and cook in a moderate oven for 3 hours.

Savoury Balls

4 ozs. flour.
1½ ozs. finely chopped suet.
1 tablespoon finely chopped parsley.
1 teaspoon salt.
¼ teaspoon baking powder.
1 saltspoon pepper.
½ teaspoon powdered mixed herbs.

Mix the ingredients in a basin with sufficient water to shape into small balls. Cook the balls in the stew for 40 minutes before serving.

Serve the meat in the middle of a hot dish. Strain the sauce over it, and garnish with the savoury balls.

15. மீட் பாயிட்டி

1 பவு. கொத்தின மீட்.
2 பெரிய மேசைக்கரண்டி நெய் அல்லது பொரிக்கும் கொழுப்பு.
2 பெரிய வெங்காயம்.
தேங்காய்.
1 எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
½ கோப்பை வாதுமை முதலிய பருப்புகள்.
2 முட்டை.
1 பெரிய மேசைக்கரண்டி கறிப் பவுடர்.

வெங்காயத்தை நன்றாய்ச் சிவக்கும்வரை கொழுப்பில் பொறித்துக்கொண்டு அதில் கறிப் பவுடரும் மீட்டும் சேர்த்து 15 நிமிஷம் நிதானமான தீயில் வேக வை. தேங்காயை உடைத்து இளநீரை ஒரு கோப்பையில் சேர்த்துக்கொண்டு கொஞ்சம் உப்பு சேர்த்துக்கொள். பிறகு ஆழமாயுள்ள புடிங் டிஷில், ஃப்ரையிங் பானிலும் கோப்பையிலும் உள்ளவைகளைப் போட்டுக்கொண்டு அதில் எலுமிச்சம்பழ ரசமும், அடித்த முட்டைகளும், துருவிய தேங்காயும் மீட்டும் சேர்த்துக் கலக்கிக்கொண்டு வாதுமை முதலிய பருப்புகளை மேலே தூவி 15 நிமிஷம் பேக் பண்ணி, சூடாகவே பரிமாறு.

16. எக்ஸிட்டர் ஸ்ட்யு

2 பவு. கொழுப்பில்லாத பீஃப்.
2 மேசைக்கரண்டி வினிகர்.
2 அல்லது 3 வெங்காயம் பில்லைகளாய் அரிந்தது.
1½ அவு. மாவு.
1½ பைன்ட் தண்ணீர்.
உப்பு, மிளகுதூள்.
சேவரி பால்ஸ்.

பீஃபை 8 அல்லது 10 துண்டுகளாக்கிக்கொண்டு ஒரு ஸாஸ்பானில் அல்லது கஸரோலில் வினிகரோடு சேர்த்து நிதானமான தீயில் வை. வெங்காயத்தை வெண்ணெயில் வறுத்து மாவைத் தூவிச் சிவக்கும்வரை வறுத்து அதில் தண்ணீர் ஊற்றிக் கொதிக்கவை. கொதிவருகையில் உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து மீட்டின்மீது ஊற்றி நன்றாய் மூடி நடுத்தரத் தீயுள்ள அடுப்பில் 3 மணிநேரம் வேகவை.

ஸேவரி பால்ஸ்

4 அவு. மாவு.
1½ அவு. சிறு துண்டுகளாகக் கொத்திய சூயட்.
1 மேசைக்கரண்டி பார்ஸ்லி.
½ தேக்கரண்டி தூளாக்கிய கலப்பு ஹர்ப்ஸ்.
1 தேக்கரண்டி உப்பு.
¼ தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
1 உப்புக்கரண்டி மிளகுதூள்.

போதுமான தண்ணீருள்ள ஒரு பேஸினில் இந்தச் சரக்குகளையெல்லாம் சேர்த்துச் சிறு உருண்டைகள் ஆக்கிக்கொண்டு, ஸ்ட்யுவைக் கொதிக்கவைத்து அதில் அவ்வுருண்டைகளை 40 நிமிஷம் வேகவைத்து எடு.

சூடான டிஷின் மத்தியில் மீட்டை வைத்து அதன்மேல் ஸாஸை இறுத்து ஊற்றி, சேவரி பால்ஸை வைத்து அலங்கரி.

17. LANCASHIRE HOT POT

2 lbs. best neck of mutton.
3 sheep's kidneys.
2 lbs. potatoes.
20 oysters.
Few mushrooms.
1 Spanish onion.
¾ pint stock.
1 oz. butter or dripping.
Salt and pepper.
A little sugar.

Divide the meat into cutlets. Brown in a little butter, and place in a deep fireproof baking dish. On top of the meat place the sliced onion, kidneys, mushrooms and oysters. Cover the whole with thickly sliced potatoes. Pour the stock over this. Cover with a lid or paper and bake in a moderate oven for 2 hours.

About 15 minutes before serving remove the lid to allow potatoes to brown.

18. OXTAIL MOULD

(Serves 6)

1 oxtail.
1 oz. butter.
1 onion.
1 tablespoon vinegar.
1 hard-boiled egg.
1 tablespoon flour.
1 teaspoon salt.
½ teaspoon pepper.
Cold water.
3 cloves.

Remove the fat from the oxtail, and cut it into joints. Put butter into a saucepan and shake until melted. Roll the oxtail in a mixture of the flour, salt and pepper, and fry a few pieces at a time. Place all the oxtail in the pan with the vinegar, finely sliced onion and cloves, and add enough water to cover it. Stew gently until the meat is tender and leaves the bones easily. Remove the meat from the bones. Butter a plain mould or cake tin, and line it with slices of hard boiled egg. Put in the meat, and as much stock as the mould will hold. Add a little gelatine if necessary to make the mould firmer. When cold turn out like a jelly and serve with salad.

17. லாங்கஷர் ஹாத் பாத்

2 பவு. நல்ல கழுத்து மட்டன்.
3 ஆட்டுக் கிட்னி.
2 பவு. உருளைக்கிழங்கு.
20 ஆய்ஸ்டர்.
சில மஷ்ரம்.
1 ஸ்பானிஷ் வெங்காயம்.
$\frac{3}{4}$ பைண்ட் ஸ்டாக்.
1 அவு. வெண்ணெய் அல்லது ட்றிப்பிங்.
உப்பும், மிளகுதூளும்.
கொஞ்சம் சர்க்கரை.

மீட்டை கட்லெட்களாகத் துணித்து, கொஞ்சம் வெண்ணெயில் சிவக்கும் வரை வறுத்து, தீக்குத் தாங்கக்கூடிய ஆழமானதொரு பேக்கிங் டிஷில் வைத்து அதன்மேல் பில்லையாக அரிந்த வெங்காயத்தையும், கிட்னிகளையும், மஷ்ரம்களையும், ஆய்ஸ்டர்களையும் வைத்து, அதன்மேல் கனமான பில்லைகளாக அரிந்த உருளைக்கிழங்குகளைப் பரப்பி வைத்து மறைத்து, அதன்மேல் ஸ்டாக்கை ஊற்றி, ஒரு மூடி அல்லது காகிதத்தால் மூடி, நடுத்தரத் தீயுள்ள அடுப்பில் 2 மணி நேரம் பேக் பண்ணு.

பரிமாறுவதற்குச் சுமார் 15 நிமிஷம் இருக்கையில் மூடியை எடுத்துவிட்டு உருளைக்கிழங்கு பில்லைகளைச் சிவக்கவை.

18. ஆக்ஸ்டெயில் மோல்ட்

1 ஆக்ஸ்டெயில்.
1 அவு. வெண்ணெய்.
1 வெங்காயம்.
1 மேசைக்கரண்டி வினிகர்.
1 முட்டை (கெட்டியாய் வெந்தது.)
1 மேசைக்கரண்டி மாவு.
1 தேக்கரண்டி உப்பு.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி மிளகுதூள்.
தண்ணீர்.
3 லவங்கம்.

ஆக்ஸ்டெயிலிலுள்ள கொழுப்பை நீக்கி, வாலைக் கணுக்கணுவாக வெட்டிக் கொள். ஒரு ஸாஸ்பானில் வெண்ணெயைப் போட்டு உருகுகிற வரையில் காய்ச்சி அந்த ஆக்ஸ்டெயில் துண்டுகளை மாவும், உப்பும், மிளகுதூளும் கலந்து அதில் புரட்டி, தடவைக்குச் சில துண்டுகளாக நெய்யில்போட்டுப் பொறித்து எடுத்து, வினிகரும், சன்னமாக அரிந்த வெங்காயமும், லவங்கமும் போட்டுள்ள ஸாஸ்பானில்போட்டு, அதெல்லாம் அமுங்கும்வரை தண்ணீர் ஊற்றி, மீட் மெதுவுபட்டு எலும்பைவிட்டுச் சுலபமாய் எடுபடும்வரை நிதானமான தீயில் ஸ்ட்யுபண்ணி எடுத்து, எலும்பிலிருந்து மீட்டைப் பிரித்தெடுத்துக்கொள். பிறகு ஒரு சாதா மோல்ட் அல்லது கேக் டின்னில் வெண்ணெய் தடவி, அதில் கெட்டியாக வேக வைத்து, பில்லைகளாக அரிந்த முட்டைத் துண்டுகளை அஸ்திரிபோல் வைத்து, அதில் மீட்டைப் போட்டு, மோல்ட் நிறைய ஸ்டாக் ஊற்று. மோல்டில் இருப்பதைக் கெட்டிப்படச் செய்வதற்கு வேண்டுமானல் கொஞ்சம் ஜெலட்டினை சேர்த்துக்கொள். ஆறினபின் ஜெல்லியைப்போல் திருப்பிப் போட்டுச் சலடுடன் பரிமாறு.

19. LAMB CUTLETS WITH ASPARAGUS

6 cutlets
1 tin asparagus tips.
3 ozs. lean ham.
4 ozs. butter.
1 egg.
Salt and pepper.

Trim and season the cutlets. Dip each in beaten egg and then in the finely chopped ham. Fry in hot butter, allowing 5 minutes to each side. Arrange on a hot dish in the shape of a crown with asparagus tips heated and covered in melted butter piled in the centre.

20. CHICKEN CREAM

½ lb. cooked minced chicken.
½ lb. minced ham.
1 oz. butter (melted).
2 eggs.
½ teacup Nestle's cream.
Pepper and salt.

Pound the chicken and ham together, add the butter, beaten eggs, cream and seasoning. Mix well together and steam for half an hour. Turn out and serve hot.

21. BEEF ROLL

(Serves 4 or 6)

1 lb. raw beef.
½ lb. bacon or ham.
Grated nutmeg.
Pinch of ground allspice.
2 hard boiled eggs.
6 ozs. fresh bread-crumbs.
Chopped parsley.
Salt and pepper.
3 tablespoons stock.
2 raw eggs.

Wash the beef and remove skin and gristle. Remove rind and gristle from the bacon. Pass the meat, bacon and onion through the mincing machine. Add the chopped parsley, seasoning, bread-crumbs and beaten eggs, and sufficient stock to make it moist.

Instead of all stock, Heinz's tomato soup may be used.

Arrange the mixture on the pastryboard to form a thick roll. Press two hard boiled eggs into the centre of the roll so that they are completely covered. Form into a roll again and tie in a pudding cloth. Boil for 2½ hours, then press between two dishes until cool.

The roll may be glazed and this should be done when it is still warm. Trim the ends of the roll and brush over with glaze. Place in ice box to set.

19. லாம் கட்லட்ஸ் வித் அஸ்பரகஸ்

6 கட்லட்ஸ். 4 அவு. வெண்ணெய்.
1 டின் அஸ்பரகஸ் திப்ஸ். 1 முட்டை.
3 அவு. கொழுப்பில்லாத ஹாம். உப்பு, மிளகுதூள்.

கட்லட்களின் ஓரங்களைச் சீர்படுத்திக்கொண்டு உப்பும் மிளகுதூளும் போட்டு ஒவ்வொன்றையும் முதலில், அடித்த முட்டையில் தோய்த்து பிறகு சிறு துணிக்கைகளாய்க் கொத்தின ஹாமில் புரட்டிப் பக்கத்துக்கு 5 நிமிஷமாக நெய்யில் பொரித்து எடுத்து, சூடான ஒரு டிஷில், மகுடத்தைப்போல் வை. வெண்ணெய் உருகிய நெய்யில் சூடாகி மறைந்திருக்கும் அஸ்பரகஸ் திப்ஸை மகுடத்தின் நடுவில் ஒழுங்காய் வை.

20. சிக்கன் க்றீம்

$\frac{1}{2}$ பவு. சமைத்துத் துண்டுகளாக்கிய சிக்கன். 2 முட்டை.
$\frac{1}{2}$ தேக்கோப்பை நெஸ்லில்ஸ் க்றீம்.
$\frac{1}{2}$ பவு. துண்டுகளாக்கிய ஹாம். 1 அவு. வெண்ணெய் (உருக்கியது).
உப்பும் மிளகுதூளும்.

சிக்கனையும் ஹாமையும் சேர்த்து இடித்து, வெண்ணெயும், அடித்த முட்டைகளும், க்றீமும், உப்பும், மிளகுதூளும் சேர்த்து நன்ருய்க் கலக்கி $\frac{1}{2}$ மணி நேரம் ஆவியில் வேகவைத்து எடுத்துச் சூடாகவே பரிமாறு.

21. பீஃப் ரோல்

1 பவு. ரா பீஃப். 6 அவு. ரொட்டித்தூள் (புதியது)
$\frac{1}{2}$ பவு. பேக்கன் அல்லது ஹாம். அரிந்த பார்ஸ்லி.
துருவிய ஜாதிக்காய். உப்பு, மிளகுதூள்.
1 சிட்டிக்கை ஆல்ஸ்பைஸ். 3 மேசைக்கரண்டி ஸ்டாக்.
2 முட்டை (கெட்டியாய் வெந்தது.) 2 முட்டை.

பீஃபைக் கழுவி அதன் தோலையும் ஐவ்வையும் நீக்கிவிடு. பேக்கனிலிருந்தும் தோலையும் ஐவ்வையும் எடுத்துவிடு. பீஃபையும், பேக்கனையும், வெங்காயத்தையும் துண்டரித்துக்கொண்டு அதில் அரிந்த பார்ஸ்லி, உப்பு, மிளகுதூள், ரொட்டித்தூள், அடித்த முட்டைகள், இவைகளைச் சேர்த்து அதைக் கசிவாக்கத்தக்க அளவு ஸ்டாக் ஊற்றிக்கொள். எல்லாம் ஸ்டாக்காயிருப்பதற்குப் பதிலாக ஹைன்ட்ஸ் தொமாட்டோ சூப் உபயோகிக்கலாம்.

அக்கலவையை ஒரு பேஸ்ட்றி பலகையில் ஒரு கனத்த குழவிபோல் ஆக்கிவை. அந்தக் குழவி அடைக்குள் இரண்டு ஓரங்களிலும் கெட்டியாய் வேகவைத்த இரண்டு முட்டைகளைப் புதைத்து மறையும்படி அழுத்திச் சீர்படுத்தி ஒரு புடிங் துணியில் கட்டி $2\frac{1}{2}$ மணி நேரம் கொதிக்கவைத்து, இரண்டு டிஷுகளுக்கு இடையே வைத்து நன்ருய் ஆறும்வரை அழுத்து.

அந்தக் குழவி அடையை க்ளேஸ் பண்ணலாம் கொஞ்சம் சூடாயிருக்கும் போதுதான் அப்படிச் செய்யலாம். அடையின் ஓரங்களைச் சீராய் நறுக்கி க்ளேஸை ப்ரஷால் அவ்வடையின்மீது தடவி ஐஸ்பெட்டியில் வை.

22. BEEF LOAF

The sàme mixture as for Beef Roll. Grease an oblong cake tin. Line with slices of hard-boiled egg. Press meat mixture into it. Cover with greaseproof paper and bake in a good oven for 1½ hours. Remove from oven and place a weight on top until cold. Turn out the next day and glaze if required. May be eaten hot or cold.

The Glaze

½ oz. gelatine. ½ pint water.

Bovril, Marmite or gravy colouring to colour.

Soak the gelatine in water. Add colouring. Stir over the fire until gelatine has melted, allow to cool but not to set. Brush over the roll.

23. TOAD IN THE HOLE

¼ lb. flour.	1 lb. steak.
1 egg.	Salt and pepper.
½ pint milk.	Dripping.

Pinch of salt.

Make a batter with the flour, egg and milk. Put ¼ of the mixture in a baking tin thinly coated with dripping, and put in a moderate oven until almost set. Cut up and lightly fry the steak, season it well, put it in the tin while hot and cover with the rest of the batter. Bake in a quick oven for half an hour.

Sausages or kidneys may be used instead of beef.

24. CHICKEN STEAMED IN MILK

1 chicken.	Onions.
About a pint of milk.	Green chilli.
Jerusalem artichokes.	2 slices of bacon.
Celery.	Salt and pepper.

Put the chilli inside the chicken and place in a pan or casserole with sufficient milk to about cover the legs of the chicken. Cut up the vegetables very small and with the salt and pepper add to the milk. Lay the bacon over the breast of chicken. Cover and cook quickly in a hot oven or on a hot fire for 15 minutes, then simmer slowly for about 2 hours or until tender. Serve immediately—with sauce made from the vegetable and gravy.

22. பீஃப் லோஃப்

பீஃப் ரோலுக்குச் செய்ததைப்போல் கலவையைச் செய்துகொள். நீள வாட்டாயுள்ள கேக் டின்னில் கெட்டியாக வெந்த முட்டையின் பில்லைத் துண்டு களை அஸ்திரிபோல் வைத்து அதில் பீஃபை அழுத்தி, கொழுப்பு ஊறாத காகிதத் தால் மூடித் தீவிரமான தீயுள்ள அடுப்பில் $1\frac{1}{2}$ மணிநேரம் பேக் பண்ணு. அதன் பின் அடுப்பிலிருந்து எடுத்து நன்றாய் ஆறும்வரை அதன்மேல் கனமானதொன்றை வைத்து, மறுநாள் கவிழ்த்து எடு; அவசியமானால் க்ளேஸ் செய். சூடாகவோ ஆறியதாகவோ சாப்பிடலாம்.

க்ளேஸ்

$\frac{1}{2}$ அவு. ஜெலட்டின். $\frac{1}{2}$ பைன்ட் தண்ணீர்.

நிறங்கொடுக்க பவ்ரில் அல்லது மார்மைத் அல்லது க்ரேவி சாயம்.

ஜெலட்டினைத் தண்ணீரில் ஊறவைத்து, சாயம் சேர்த்துத் தீயில் வைத்து ஜெலட்டின் உருகும்வரை கலக்கிக் கெட்டிப்படாதபடி ஆறவைத்து அடையின்மீது ப்ரஷைக்கொண்டு தடவு.

23. தோட் இன் தி ஹோல்

$\frac{1}{4}$ பவு. மாவு.	1 பவு. ஸ்டேக்.
1 முட்டை.	உப்பும் மிளகுதூளும்.
$\frac{1}{2}$ பைன்ட் பால்.	ட்றிப்பிங்.

சிட்டிக்கை உப்பு.

மாவு, முட்டை, பால் இவைகளை ஒரு பாட்டர் செய்துகொள். அக்கலவை யில் $\frac{1}{4}$ பங்கை எடுத்து சன்னமாய் ட்றிப்பிங் தடவிய ஒரு பேக்கிங் டின்னில் வைத்து, கெட்டிப்படும்வரை நடுத்தரத் தீயுள்ள அடுப்பில் வைத்து எடுத்துக்கொள். ஸ்டேக்கைத் துண்டுகளாக்கிக் கொஞ்சமாக வறுத்து உப்பும் மிளகுதூளும் போட்டு சூடாய் இருக்கும்போதே அந்த டின்னில் வைத்து மீதியுள்ள பாட்டரை அதன்மேல் தடவி அதை நன்றாய் மறைத்துத் தீவிரமான தீயுள்ள அடுப்பில் $\frac{1}{2}$ மணிநேரம் பேக் பண்ணு.

பீஃபுக்குப் பதிலாய் ஸாஸேஜ்கள் அல்லது கிட்னிகளை உபயோகிக்கலாம்.

24. சிக்கன் ஸ்டீவ்ட் இன் மில்க்

1 கோழிக்குஞ்சு.	கொஞ்சம் வெங்காயம்.
1 பைன்ட் பால் (சுமார்).	கொஞ்சம் பச்சைமிளகாய்.
ஜெருஸலம் ஆர்டிச்சோக்ஸ்.	2 துண்டு பேக்கன்.
செலெரி.	உப்பும், மிளகுதூளும்.

கோழிக்குஞ்சுக்குள் பச்சைமிளகாயை வைத்து, கோழிக்குஞ்சின் கால்கள் அமுங்கும்வரை பால் ஊற்றிய ஒரு பானிலாவது கஸரோலிலாவது கோழிக் குஞ்சை வை. காய்களைச் சிறு துண்டுகளாக அரிந்து உப்பு மிளகுதூள் சேர்த்து அப்பாலில் போட்டு, பேக்கனைக் கோழிக்குஞ்சின் மார்பின்மீது வைத்து, மூடித் தீவிரமான தீயிலாவது, தீயுள்ள அடுப்பிலாவது 15 நிமிஷம் வரை வேகவை. அப்புறம் மெதுவாய் 2 மணி நேரம் அல்லது மெதுவுபடும்வரை கொதிவரவொட் டாமல் வேகவை. உடனே, மேலேசொன்ன வெஜிட்டபில் ஸாஸில் க்ரேவி கலந்து பரிமாறு.

25. HAMBURGER STEAK

(*Serves about 6*)

½ lb. pork.	½ teacup bread-crumbs.
1 lb. beef.	1 egg.
1 teaspoon minced onion.	Salt and pepper.

Mince the meat together very finely, add the beaten egg, bread-crumbs, minced onion and seasoning and mix well. Form into one large round flat cake or several small ones and fry in a hot greased pan, reduce the heat after a few minutes and cover the pan to cook slowly until done. Serve with a little melted butter over the top.

26. BOILED HAM

Wash and scrub the ham with a brush, rinse and soak in water to cover for 24 hours, changing the water 2 or 3 times. Put in cold water to which a bottle of beer has been added, sufficient to cover it and simmer until tender—about 25 minutes to the pound from the time it starts to boil. Remove from fire and let the ham cool in the water, then remove the rind carefully and press a cloth over the ham to absorb as much grease as possible, sprinkle with browned crumbs and stick cloves over the surface.

27. HOT BAKED HAM

Take a 2 or 3 inch slice of boiled or tinned ham or a larger piece of cooked ham and cover with a paste made of brown sugar, prepared mustard and enough vinegar to make the proper consistency, stick in some cloves. Put in a pan and pour a cup of cider over it. Bake for from one to two hours (depending on the size of the piece of ham) in a moderate oven, basting with the cider from time to time.

25. ஹம்பர்கர் ஸ்டேக்

$\frac{1}{2}$ பவு. போர்க்.
1 பவு. பீஃப்.
1 தேக்கரண்டி நறுக்கிய வெங்காயம்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கோப்பை ரொட்டித்தூள்.
1 முட்டை.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

இறைச்சியை ஒன்ருய் வைத்து, சிறு சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொண்டு, அதில் அடித்த முட்டையும் ரொட்டித்தூளும் நறுக்கிய வெங்காயமும் உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து நன்ருய்க் கலக்கி ஒரு பெரிய அடைபோல் அல்லது சில சிறு அடைகள்போல் செய்து, வெண்ணெய் தடவிச் சூடாயுள்ள பானில் சில நிமிஷநேரம் வறுத்துப் பிறகு தீயைக் குறைத்து மெதுவாய்ப் பூர்த்தியாய் வேகும் மட்டும் பானை மூடிவை. பிறகு எடுத்து, கொஞ்சம் உருக்கிய வெண்ணெயை அடையின்மேல் வைத்துப் பரிமாறு.

26. பாயில்ட் ஹாம்

ஹாமை ப்ரஷால் தேய்த்துக் கழுவிச் சுத்தமான தண்ணீரில் அலசி எடுத்து அதை மூடிக்கொள்ளும்மட்டும் தண்ணீருள்ள பானில் 24 மணிநேரம் ஊறவை. அதற்குள் அத்தண்ணீரை 2 அல்லது 3 தரம் மாற்றவேண்டும். அதன்பின் அதை எடுத்து, அது அமிழ்ந்திருப்பதற்குப் போதுமான குளிர்ச்சியாயுள்ள தண்ணீர் ஊற்றவேண்டும். அத்தண்ணீரில் ஏற்கனவே ஒரு புட்டி பீர் கலந்திருக்கவேண்டும். பிறகு அந்த ஹாமை மெதுவுபடும்வரை நிதானமாய் வேகவை. அதற்கு, அது கொதிக்க ஆரம்பித்ததிலிருந்து பவுண்டு ஒன்றுக்கு 25 நிமிஷம் வீதம் வேகவைக்கவேண்டும். வெந்தபின் அதை அடுப்பிலிருந்து எடுத்து, அதே நீரில் ஹாமை ஆறவைத்து, அதன்பின் தோலை ஜாக்கிரதையாய் உரித்துவிட்டு, ஹாமிலிருந்து எண்ணெய்ப்பசை ஆனமட்டும் போகும்படி ஒரு துணியில் அந்த ஹாமைப் போட்டு அழுத்தி எடுத்து, பொன்னிறமாக வறுத்த ரொட்டித் தூளை அதன்மேல் தூவி, மேல்பாகத்தில் லவங்கங்களைக் குத்திவை.

27. ஹாட் பேக்ட் ஹாம்

பாயில்ட் அல்லது டின்ட் ஹாமில் 2 அல்லது 3 அங்குலத்துண்டு எடுத்துக் கொள். அல்லது குக்ட் ஹாமில் அதற்கும் பெரிதான துண்டு ஒன்றை எடுத்துக் கொள். அத்துண்டுக்கு ப்ரௌன் சுகர், தயாரித்த மஸ்டர்ட், போதுமான விநிகர் சேர்த்து செய்த பேஸ்டைக்கொண்டு உறைபோல் போட்டு, அதில் சில லவங்கங்களைக் குத்தி, ஒரு பானில் வைத்து அதன்மேல் ஒரு கோப்பை ஸைடர் ஊற்றி அத்துண்டின் அளவுக்கேற்றபடி 1, மணிநேரம் முதல் 2 மணி நேரம்வரை நிதானமான தீயில், தடவைக்குத் தடவை ஸைடர் ஊற்றிக்கொண்டே பேக் பண்ணு.

28. DEVONSHIRE SQUAB PIE

(Serves 4 or 6)

1½ lbs. mutton steaks.	4 apples.
1 egg.	2 onions.
¾ lb. flaky pastry.	1 pint water.

Pepper and salt.

Line a pie dish with pastry. Peel, core and slice the apples and put a layer at the bottom of the pie dish, then a layer of mutton steaks cut from the loin, and well seasoned with pepper and salt. Add another layer of apples. Parboil the onions, slice them and lay over the apples, put in more mutton and repeat until dish is full. Pour in the water. Cover the top with pastry, leaving a hole in the pastry to let out the steam. Bake in hot oven for 1½ hours. Serve hot or cold.

29. GALANTINE OF CHICKEN

(Serves about 8)

1 fowl.	4 cloves.
½ lb. cooked tongue.	12 peppercorns.
1 lb. lean veal.	1 carrot.
1 lb. fat bacon.	Herbs, mace and seasoning.
1 onion.	Yolks of 2 eggs.

1 hard-boiled egg.

Choose a good sized fowl and bone it carefully. Draw the skin of the legs and wings inside. Slit up the back and spread on a board, skin side down. Mince the veal and bacon, season with nutmeg, salt, pepper and herbs. Add egg yolks and pound all together in a mortar. Cut the tongue and hard-boiled egg into dice and add to the force-meat. Spread this over the chicken. Form into a roll and tie up, put into a clean cloth and tie each end with string. Put trimmings of veal and bacon, chicken bones, onion stuck with cloves, herbs and peppercorns in a pan and lay the galantine on them. Add sufficient stock to cover, and simmer gently for 2 hours. Remove galantine, tie cloth more tightly and press between 2 boards or dishes until cold. Coat with aspic jelly and white coating sauce, decorate and serve with salad.

28. டேவன்ஷர் ஸ்துவாப் பை

$1\frac{1}{2}$ பவு. மட்டன் ஸ்டீக்ஸ். 4 ஆப்பில்.
1 முட்டை. 2 வெங்காயம்.
$\frac{3}{4}$ பவு. ஃப்ளேக்கி பேஸ்ட்றி. 1 பைன்ட் தண்ணீர்.
உப்பும் மிளகு தூளும்.

ஒரு பை-டிஷில் பேஸ்ட்றியை ஆஸ்திரியாகப் போட்டு, ஆப்பில் பழங்களைத் தோலுரித்து, விதை எடுத்துவிட்டுத் துண்டு துண்டாக அரிந்து, அஸ்திரியின்மீது ஒரு வரிசை பரப்பிக்கொள். அதன்மீது லாயினில் அறுத்த மட்டன் ஸ்டீக்ஸ்களில் உப்பும் மிளகும் உறைப்பாகச் சேர்த்து அதை ஒரு வரிசை போட்டுக்கொள். அதன்மீது இன்னொரு வரிசை ஆப்பில் பில்லைகளைப் பரப்பிக்கொள். வெங்காயங்களை அரை வேக்காடாக வேகவைத்து, பில்லைகளாக அரிந்து, ஆப்பில் பில்லைகளின்மீது பரப்பிக்கொள். அதன்மீது இன்னும் மட்டன் வைத்து அப்படியே டிஷ் நிறையும்வரை வரிசை வரிசையாக வைத்துத் தண்ணீர் ஊற்றி பேஸ்ட்றியால் மூடி ஆவி வெளியாக பேஸ்ட்றியில் ஒரு துளையிட்டு, தீவிரத்தீயில் $1\frac{1}{2}$ மணி நேரம் பேக்பண்ணி சூடாகவோ ஆற்றியோ பரிமாறு.

29. கலன்டின் ஆஃப் சிக்கன்

1 கோழி. 4 லவங்கம்.
$\frac{1}{2}$ பவு. குக்ட் டங். 12 பெப்பர் கார்ன்ஸ்.
1 பவு. கொழுப்பற்ற வீல். 1 காரட்.
1 பவு. கொழுப்புள்ள பேக்கன். ஹர்ப்ஸூம், ஜாதிபத்திரியும்.
1 வெங்காயம். உப்பும் மிளகும்.
1 கெட்டியாய் வெந்த முட்டை. 2 முட்டை மஞ்சள்கரு.

நல்ல உருவான கோழியின் எலும்புகளையெல்லாம் எடுத்துவிடு. கால்களிலும் இறக்கைகளிலும் உள் பாகத்திலிருந்து தோலை உரித்துவிடு. பிறகு முதுகைப் பிளந்து ஒரு பலகையில் தோல் அடிப்பக்கம் இருக்கும்படி பரப்பிக்கொள். வீலையும் பேக்கனையும் பொடித்துண்டுகளாக்கி அதில் உப்பும் மிளகும் ஜாதிக்காயும் ஹர்ப்ஸூம் கலந்து அதில் முட்டை மஞ்சள் கருவுகளைச் சேர்த்து எல்லாவற்றையும் ஒரு மாற்டரில் இடித்துக்கொள். டங்கையும் கெட்டியாய் வெந்த முட்டையையும் சிறு துண்டுகளாக அரிந்து இடித்த மீட்டோடு சேர்த்து எல்லாவற்றையும் கோழிக்குஞ்சின்மீது பரப்பிச் சுருட்டிக் கட்டிச் சுத்தமான துணியில் வைத்து, துணியின் இருமுனையையும் கயிற்றால் கட்டு. வீல், பேக்கன் இவைகளின் ஓரத் துணிக்கைகளையும் கோழிக்குஞ்சின் எலும்புகளையும் லவங்கங்கள் குத்திய வெங்காயத்தையும் ஹர்ப்ஸையும் பெப்பர் கார்ன்ஸையும் ஒரு பானில் வைத்து அதன்மேல் கலன்டின் பரப்பி அதெல்லாம் மறையும்படி ஸ்டாக் ஊற்றி 2 மணிநேரம் நிதானமான தீயில் வேகவைத்து கலன்டினை எடுத்துவிட்டுத் துணியை இன்னும் இறுகக்கட்டி 2 பலகைகள் அல்லது டிஷ்களுக்கு இடையே வைத்து ஆறும்வரை அழுத்து. ஆறியபின் அஸ்பிக் ஜெல்லியையும் ஒய்ட் கோட்டிங் ஸாஸையும் தடவி சலடோடு பரிமாறு.

30. CHICKEN RAMEKINS

(Serves 8)

1 chicken.
1 tin mushrooms.
5 eggs.
2 tablespoons flour.
4 ozs. butter.
1½ cups milk.
Salt.
Pepper.

Steam and dice the chicken. Make a sauce of the milk, flour and butter and add beaten yolks to it while hot. Mix in the chicken and mushrooms, add stiffly beaten whites. Put in buttered ramekin dishes and cook 15 or 20 minutes.

31. SOUTHERN CHICKEN ROLL

1½ cups diced and cooked chicken.
⅓ cup minced onion.
⅓ cup minced olives.
1 tablespoon minced pimento.
Salt and red pepper.

Mix all the ingredients. Then make a rich scone dough omitting sugar (page 296) and roll to ¼ inch thickness and spread with the chicken mixture. Roll up and bake 15 to 20 minutes in a hot oven. Serve with chicken gravy or a cream sauce.

32. PIGEON EN CASSEROLE

(Serves 4)

2 pigeons.
4 ozs. bacon.
12 very small onions.
1 small tin mushrooms.
1 cup stock.
1 gill Madeira wine.
Salt and pepper.

Fry the bacon, but not until crisp. Cut pigeons in half and brown in bacon fat. Put in casserole with other ingredients and bake slowly until tender. Thicken the gravy slightly and add the Madeira before serving.

30. சிக்கன் ராம்கின்ஸ்

1 சிக்கன்.
1 டின் மஷ்ரம்ஸ்.
5 முட்டை.
4 அவு. வெண்ணெய்.
$1\frac{1}{2}$ கோப்பை பால்.
உப்பும், மிளகுதூளும்.
2 மேசைக்கரண்டி மாவு.

சிக்கனை வேகவைத்துச் சிறு துண்டுகளாக்கிக்கொள். பாலும் மாவும் வெண்ணெயும் சேர்த்து ஸாஸாக்கிச் சூடாயிருக்கும்போதே அதில், அடித்த முட்டை மஞ்சள் கருவுகளைச் சேர்த்து அதில் சிக்கனையும் மஷ்ரம்களையும் கலந்து கெட்டியாயடித்த வெள்ளைக்கருவுகளை அதில் சேர்த்து வெண்ணெய் தடவிய ராம்கின் டிஷ்களில் வைத்து 15 அல்லது 20 நிமிஷ நேரம் சமைத்துக்கொள்.

31. சதர்ன் சிக்கன் ரோல்

$1\frac{1}{4}$ கோப்பை சமைத்துச் சிறு துண்டுகளாக அரிந்த சிக்கன்.
$\frac{1}{3}$ கோப்பை நறுக்கிய ஆலிவ்ஸ்.
$\frac{1}{3}$ கோப்பை நறுக்கிய வெங்காயம்.
1 மேசைக்கரண்டி நறுக்கிய பிமென்டோ.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

மேலே சொன்னவைகளையெல்லாம் ஒன்றாய்க் கலந்துகொள். பிறகு சத்துள்ள ஸ்கான் டொவ் செய்து (பக்கம் 297) $\frac{1}{4}$ அங்குல கனத்துக்கு அப்பளம் போலிட்டு சிக்கன் கலவையை அதன்மீது பரப்பிச் சுற்றியெடுத்து தீவிரமான தீயில் 15 முதல் 20 நிமிஷம் வரை பேக் பண்ணி சிக்கன் க்ரேவியோடு அல்லது க்றீம் ஸாஸோடு பரிமாறு.

32. பிஜின் ஆன் கஸ்ரோல்

2 பிஜின்.
4 அவு. பேக்கன்.
12 சிறு வெங்காயம்.
1 சின்ன டின் மஷ்ரம்கள்.
1 கோப்பை ஸ்டாக்.
1 ஜில் மெடீரா ஒய்ன்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

பேக்கனைப் பொரித்துக்கொள். மொரமொரவென்று ஆகும்படி பொரிக்காதே. பிஜின்களை இரண்டாக அறுத்து பேக்கன் கொழுப்பில் சிவக்கும்படி வறுத்து மற்றச் சரக்குகளோடு ஒரு கஸ்ரோலில் வைத்து மெதுவுபடும்வரை நிதானமாய் பேக் பண்ணு. பரிமாறும் முன் க்ரேவியைக் கொஞ்சம் தடிப்பாக்கி அதில் மெடீரா ஒய்ன் சேர்த்துக்கொள்.

33. FILLETS OF BEEF INDIENNE

(*Serves 6 or 8*)

8 fillets of beef.
4 plantains.
Rice cakes (see page 96).
A few green peas.

Cut fillets into neat sizes, brush with oil and grill. Halve the plantains and fry in deep fat. Serve each fillet on a rice cake with a piece of plantain on top and a few green peas. Pour a little brown sauce round.

34. CHICKEN EN CASSEROLE

(*Serves 4*)

1 chicken cut in joints.
½ tin or 1 lb. fresh peas.
½ pint stock.
1 tablespoon sherry.
Small piece onion.
Few rashers of bacon.
Salt and pepper.

Place jointed chicken in casserole with stock made from unused parts of chicken. Add finely chopped onion, bacon, peas and sherry and seasoning. Cover and bake in moderate oven for 2 hours.

35. COLD CHICKEN A LA KING

(*Serves 4 or 6*)

1 tablespoon butter.
2 cups boiled chicken cut in pieces.
½ cup chicken soup. (Made from the unused chicken bones)
A little lime juice.
1 cup mushrooms (cooked.)
4 egg yolks beaten.
1 glass sherry.
½ teaspoon salt.
1 cup cream.

Melt 1½ teaspoons butter and pour in the soup and cream gradually stirring all the time. Bring to boiling point. Add the rest of the butter, bit by bit, then the chicken and mushrooms and salt. Again bring to boiling point. Add egg yolks and lime juice. Stir well and cool slightly, then add the sherry. Place it in a dish for serving and chill in a frigidaire for a couple of hours before serving. Serve with a green salad.

33. ஃபில்லத்ஸ் அஃப் பீஃப் அண்டியேன்

8 ஃபில்லத்ஸ் பீஃப்.	ரைஸ் கேக்ஸ் (பக்கம் 97)
4 வாழைப்பழம்.	கொஞ்சம் பச்சைப்பட்டாணி.

பீஃப் துண்டுகளைச் சீரான அளவுத் துண்டுகளாக நறுக்கி எண்ணெய் தடவி க்ரில் பண்ணு. வாழைப்பழங்களை இருபகுதியாக்கி ஆழமாயுள்ள கொழுப்பில் வறுத்துக்கொள். ஒவ்வொரு பீஃப் துண்டையும் ஒவ்வொரு ரைஸ் கேக்கின் மீது வைத்து அதன்மேல் ஒரு பகுதி வாழைப்பழமும் சில பச்சைப்பட்டாணிகளும் வைத்து அதைச்சுற்றிலும் கொஞ்சம் ப்ரௌன் ஸாஸ் ஊற்றிப் பரிமாறு.

34. சிக்கன் ஆன் கஸ்ரோல்

1 சிக்கன் கால்பூட்டுகளும் இறக்கைப் பூட்டுகளும் வெட்டியது.	½ பைன்ட் ஸ்டாக்.
	1 மேஜைக்கரண்டி ஷெறி.
	சின்ன வெங்காயதுண்டு.
½ டின் பட்டாணி அல்லது 1 பவு. பச்சைப் பட்டாணி.	சில பேக்கன் ராஷர்கள்.
	உப்பும் மிளகுதூளும்.

வெட்டிவிட்ட சிக்கன் பாகங்களைப் போட்டு ஸ்டாக் செய்துள்ள கஸ்ரோலில் அந்தச் சிக்கனை வைத்து, அதில் சிறு சிறு துண்டுகளாய்க் கொத்திய வெங்காயமும் பேக்கனும் சேர்த்து, அதில் பட்டாணியும், ஷெறியும், உப்பும், மிளகும் சேர்த்து மூடி நடுத்தரத்தீயில் 2 மணிநேரம் பேக் பண்ணு.

35. கோல்ட் சிக்கன் அ லா கிங்

1 மேஜைக்கரண்டி வெண்ணெய்.	1 கோப்பை மஷ்ரம் (சமைத்தது).
2 கோப்பை வெந்த சிக்கன் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கியது.	4 முட்டை மஞ்சள் கரு (அடித்தது).
	1 க்ளாஸ் ஷெறி.
½ கோப்பை சிக்கன் சூப் (சிக்கன் எலும்புகளால் செய்தது).	½ தேக்கரண்டி உப்பு.
	1 கோப்பை க்றீம்.

கொஞ்சம் எலுமிச்சம்பழ ரசம்.

1½ தேக்கரண்டி வெண்ணெயை உருக்கி, அதில் சூப்பும் க்றீமும் கொஞ்சம் கொஞ்சமாய் கிளறிக்கொண்டே ஊற்றி, கொதி வரும்வரை தீயில் வைத்து அதன்பின் மீதியுள்ள வெண்ணெயையும் கொஞ்சம் கொஞ்சமாய்ச் சேர்த்து அதன்பின் சிக்கனையும் மஷ்ரமையும் உப்பையும் சேர்த்துக்கொண்டு மறுபடியும் கொதி வரும் வரை தீயில் வைத்து அதில் முட்டை மஞ்சள் கருவுகளும் எலுமிச்சம்பழ ரசமும் சேர்த்து நன்றாய்க் கிளறி, கொஞ்சம் ஆறவைத்து அதன்பின் ஷெறி சேர்த்துப் பரிமாறும் டிஷில் வைத்து, அப்படியே அந்த டிஷை ஃப்ரிஜிடேரில் 2 மணி நேரம் வைத்து அதன்பின் ஏதாவதொரு க்ரீன் சலடோடு பரிமாறு.

36. CHICKEN WITH INDIAN CORN

(Serves 4 or 6)

1 chicken.	2 ozs. flour.
2 ozs. grated cheese.	2 slices bacon.
2 ozs. butter.	Salt and pepper.
1 tin Indian corn.	1 pint milk.

4 ozs. cream.

Cut the chicken into joints and stew until tender with the bacon. Melt the butter in a pan, add the flour. When bubbling, stir in the chicken gravy and milk. When it becomes thick add grated cheese, Indian corn and cream. Season with pepper and salt. Pour all over the chicken in a fire-proof dish and bake till the top is brown.

37. FILLETS OF BEEF PARISIENNE

(Serves 6 or 8)

8 rounds fillets of beef.	½ pint tomato sauce.
8 large mushrooms.	Green peas (cooked).
8 potatoes.	Seasoning.

Brush the fillets with olive oil, wash and season the mushrooms, fry or grill both together. Place the fillets down one side of a dish and cover with tomato sauce, place a mushroom on each fillet, arrange potato baskets down the other side of the dish.

Potato Baskets

Peel potatoes and cut into basket shape, hollow out centre, dry well and fry in deep fat a golden brown. Drain and season, mix the peas with a very little tomato sauce, heat and fill baskets.

36. சிக்கன் வித் இண்டியன் கார்ன்

1 கோழி.	2 அவு. மாவு.
2 அவு. துருவிய சீஸ்.	2 பேக்கன் துண்டுகள்.
2 அவு. வெண்ணெய்.	உப்பும் மிளகுதூளும்.
1 டின் இண்டியன் கார்ன்.	1 பைன்ட் பால்.

4 அவு. க்றீம்.

ஒரு கோழியைத் துண்டுகளாக்கி மெதுவுபடும்வரை பேக்கனோடு சேர்த்து நிதானமான தீயில் வேகவைத்துக்கொள். ஒரு பானில் வெண்ணெயை உருக்கி மாவு சேர்த்துக் கொதி வருகையில் கிளறிக்கொண்டே சிக்கன் க்ரேவியையும் பாலையும் சேர்த்துக்கொள். அது தடிப்பாகும்போது துருவிய சீஸையும் இண்டியன் கார்னையும் க்றீமையும் சேர்த்து அதில் உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து ஒரு தீ தாங்கும் டிஷில் சிக்கனை வைத்து அந்த சிக்கன்பேரில் அதையெல்லாம் ஊற்றி மேல் பக்கம் சிவக்கும்வரை பேக் பண்ணு.

37. ஃபில்லத்ஸ் அஃப் பீஃப் பரிஸியேன்

8 ரௌண்ட் பீஃப் துண்டுகள்.	$\frac{1}{2}$ பைன்ட் தொமாட்டோ ஸாஸ்.
8 பெரிய மஷ்ரம்கள்.	பச்சைப்பட்டாணி வேகவைத்தது.
8 உருளைக்கிழங்கு.	உப்பும் மிளகுதூளும்.

பீஃப் துண்டுகளில் ஆலிவ் ஆயில் தடவிக்கொள்; மஷ்ரம்களைக் கழுவி உப்பும் மிளகும் சேர்த்துக்கொள்; இரண்டையும் ஒன்றாய்ச் சேர்த்து வறுத்துக்கொள் அல்லது க்ரில் பண்ணிக்கொள். டிஷின் ஒரு பாகத்தில் துண்டுகளை வைத்து அவைகளில் தொமாட்டோ ஸாஸ் ஊற்றி ஒவ்வொரு துண்டின்மீதும் ஒரு மஷ்ரம் வைத்து டிஷின் மற்றொரு பாகத்தில் பொட்டட்டோ பாஸ்கெட்களைச் சீராய் வை.

பொட்டேட்டோ பாஸ்கெட்ஸ்

உருளைக்கிழங்குகளைத் தோலுரித்துக் கூடை மாதிரி அரிந்து, நடுபாகத்தைக் குடைந்துவிட்டு, நன்றாய்த் துடைத்துவிட்டு, ஆழமாயுள்ள கொழுப்பில் பொன்னிறமாக வறுத்தெடுத்து, கொழுப்பை இறுத்துவிட்டு, உப்பு மிளகு சேர்த்துக் கொள். பட்டாணிகளை தொமாட்டோ ஸாஸோடு கலந்து சூடாக்கி அந்த உருளைக் கிழங்கு கூடைகளில் பூர்ணமாக வைத்துக்கொள்.

38. MOCK GAME STEAK

(Serves about 6)

1½ lbs. steak fillet.
½ finely chopped onion.
1 teaspoon capers.
Bacon rashers.
1 teaspoon lemon juice.
½ teaspoon grated rind.
1 tablespoon port.
1 tablespoon red currant jelly.

Cut the meat into strips, lay a piece of bacon on each strip, dredge with flour and roll up (bacon inside). Tie with string, fry, with the onion and capers until brown. Add lemon juice and rind and red currant jelly and sufficient stock to stew the meat. Cover and cook slowly until tender. Thicken slightly with a little cornflour, add the port and seasoning and boil for a few minutes. Remove string and serve with fried potato balls.

39. BAKED HAM WITH PINEAPPLE

1 slice raw ham (1 inch thick).
Prepared mustard.
Tinned pineapple.
½ cup brown sugar.
6 cloves.

Soak ham 1 hour in warm water, drain and lay in baking dish, spread with mustard and sugar and stick with cloves. Pour over 1 cup pineapple juice. Bake slowly until tender. Arrange pineapple rings on ham and bake, until pineapple brown slightly. Baste frequently with the syrup.

40. BEEF STEAK AND KIDNEY PUDDING (SPECIAL)

(Serves about 6)

1 lb. fillet of beef.
8 kidneys.
¼ lb. bacon.
Seasoning.
1 tin mushrooms.
½ spanish onion.
Oysters if possible.
Claret.

Slice the beef into convenient pieces and soak in olive oil and season.

Line a basin with suet pastry, and fill with the steak, mushrooms, bacon, kidneys, oysters and sliced onion placed in layers. Pour in as much claret as to cover the meat. Cover with a lid of pastry, sealing the edges firmly.

Place the basin in a sauce pan of boiling water and keep covered. Boil for at least 8 hours. The longer the better.

38. மாக் கேம் ஸ்டேக்

$1\frac{1}{2}$ பவு. ஸ்டேக் துண்டுகள்.
$\frac{1}{2}$ வெங்காயம் சிறு சிறு துண்டுகளாய் அரிந்தது.
1 தேக்கரண்டி கேப்பர்ஸ்.
பேக்கன் ராஷர்ஸ்.
1 தேக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி துருவிய எலுமிச்சம் பழத் தோல்.
1 மேசைக்கரண்டி போர்ட்.
1 மேசைக்கரண்டி ரெட் கரன்ட் ஜெல்லி.

இறைச்சியை நீட்டுத் துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொண்டு ஒவ்வொரு துண்டின் மீதும் ஒரு துண்டு பேக்கன் வைத்து, மாவு தூவி, பேக்கன் உள்ளே இருக்கும் படி சுருட்டிக்கொள். அப்படிச் சுருட்டியதை நூல்கட்டி வெங்காயத்தையும் கேப்பர்ஸையும் அதோடு சேர்த்து சிவக்கும்வரை வறுத்துக்கொள். அதில் எலுமிச்சம்பழ ரசமும், துருவிய தோலும், ரெட் கரன்ட் ஜெல்லியும், இறைச்சியை நிதானமாய் வேகவைக்கப் போதுமான ஸ்டாக்கும் சேர்த்து மூடி மெதுவுபடும்வரை நிதானமாய் வேகவைத்துக்கொள். அதன்பின் அதில் கொஞ்சம் கார்ன் ஃப்ளவர் சேர்த்துக் கொஞ்சமாய்த் தடிப்பாக்கிக்கொண்டு அதில் போர்ட்டும் உப்பும் மிளகும் சேர்த்துச் சில நிமிஷநேரம் கொதிக்கவைத்து, எடுத்து, நூலை அவிழ்த்துவிட்டு, வேகவைத்து உருண்டையாக்கி வறுத்த உருளைக்கிழங்கோடு பரிமாறு.

39. பேக்ட் ஹாம் வித் பைனாப்பில்

1 துண்டு சமைக்காத ஹாம் (1 அங்குல கனமுள்ளது)
தயாரித்த மஸ்டர்ட்.
டின்ட் பைனாப்பில்.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை ப்ரௌன் சுகர்.
6 லவங்கம்.

ஹாமை 1 மணிநேரம் வெந்நீரில் ஊறவைத்து, தண்ணீரை இறுத்து விட்டு, ஹாமை எடுத்து பேக்கிங் டிஷில் வைத்து, அதன்மேல் மஸ்டர்டும், சுகரும் பரப்பி லவங்கங்களைக் குத்தி அதன்மேல் ஒரு கோப்பை பைனாப்பில் ஜூஸை ஊற்றி மெதுவுபடும்வரை நிதானமான தீயில் பேக் பண்ணு. அதன்பின் பைனாப்பில் பில்லைகளை ஹாமின்மீது வைத்து பைனாப்பில் கொஞ்சம் சிவக்கும்வரை பேக் பண்ணு. பேக் பண்ணுகையில் அடிக்கடி அதன்மீது சிரப் ஊற்று.

40. பீஃப் ஸ்டேக் அண்ட் கிட்னி புடிங் (தனிமாதிரி)

1 பவு. பீஃப் துண்டு.
8 கிட்னி.
$\frac{1}{4}$ பவு. பேக்கன்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.
1 டின் மஷ்ரம்.
$\frac{1}{2}$ ஸ்பானிஷ் அனியன்.
ஆய்ஸ்டர்ஸ் (கூடுமானால்).
க்ளேறட்.

பீஃபை சௌகரியமான துண்டுகளாக அறுத்து ஆலிவ் ஆயிலில் தோய்த்து உப்பு மிளகு சேர்த்துக்கொள்.

ஒரு பேஸினில் சுயத் பேஸ்ட்றியை அஸ்திரிபோல் வைத்து, ஸ்டேக்கையும், மஷ்ரம்களையும், பேக்கனையும், கிட்னிகளையும், ஆய்ஸ்டர்களையும், வெங்காயப் பில்லைகளையும் வரிசை வரிசையாக வைத்து நிரப்பி அதெல்லாம் அமிழுவதற்குப் போதுமான க்ளேறட் ஊற்றி, பேஸ்ட்றியை மூடியாக வைத்து மூடி, கெட்டியாய் ஒட்டிக்கொள்ளும்படி அழுத்திவிடு.

அந்த பேஸினைத் தண்ணீர் கொதித்துக்கொண்டிருக்கும் ஒரு ஸாஸ்பானில் வைத்து மூடி குறைந்தபக்ஷம் 8 மணிநேரம் கொதிக்கவை. எவ்வளவு அதிகநேரம் கொதிக்கிறதோ அவ்வளவும் நல்லது.

41. YORKSHIRE PUDDING

(Serves 6)

4 ozs. flour.	$\frac{1}{2}$ pint milk.
2 eggs (small).	2 ozs. dripping.
A little salt.	1 tablespoon water.

Mix flour and salt, beat the eggs well and add to flour with a little milk, beat well and add the rest of the milk, mix with an egg whisk until bubbly, then add the water, mix and beat again and leave it to stand for an hour or longer. Melt the dripping in a baking tin (measuring about 9″ × 12″) and, when boiling hot, pour in the batter which should be like cream. Bake in a hot oven for half an hour or until brown and crisp at the edges.

41. யாற்க்ஷர் புடிங்

4 அவு. மாவு.	½ பைண்ட் பால்.
2 முட்டை (சின்னது).	2 அவு. ட்றிப்பிங்.
கொஞ்சம் உப்பு.	1 மேசைக்கரண்டி தண்ணீர்.

மாவும் உப்பும் கலந்துகொள். முட்டைகளை நன்றாய் அடித்து மாவோடு கொஞ்சம் பாலில் சேர்த்துக்கொள். அப்படிச் சேர்த்துக்கொண்டதை நன்றாய் அடித்து மீதியுள்ள பாலையும் அதில் சேர்த்துக்கொள். ஒரு முட்டையை நுரை யாகும்படி அடித்து அதில் சேர்த்துக்கொள். அப்புறம் அதில் தண்ணீர் சேர்த்து நன்றாய்க் கலக்கும்படி திரும்பவும் அடித்து 1 மணி அல்லது அதற்கு அதிகமான நேரம் அப்படியே விட்டுவை ($9'' \times 12''$ அளவுள்ள) ஒரு பேக்கிங் டின்னில் ட்றிப் பிங்கை உருக்கி, கொதித்துக்கொண்டிருக்கையில் க்றீமைப்போலிருக்கும் பாட்டரில் ஊற்றித் தீவிரமான தீயில் ½ மணிநேரம் அல்லது ஓரங்கள் சிவந்து மொரமொர வென்றாகும் வரையில் பேக் பண்ணி, எடு.

STUFFINGS

1. SWEDISH TURKEY STUFFING

2 cups stale bread-crumbs.
⅔ cup melted butter.
½ cup seeded and chopped raisins.
A little mixed herbs.
½ cup chopped walnuts.
1 egg.
Salt and pepper.

Mix dry ingredients, add melted butter, and 2 beaten eggs. Mix well.

2. POTATO STUFFING

1 cup hot mashed potatoes.
1 tablespoon butter.
¼ cup stale bread crumbs.
1 egg yolk.
Few drops onion juice.
Salt and pepper.
A little mixed herbs.

Soak the bread crumbs in a little milk and water, drain through a sieve or muslin. Add all the other ingredients and mix well.

3. MUSHROOM STUFFING

6 ozs. mushrooms.
6 ozs. bread-crumbs, or
4 ozs. boiled rice.
1 oz. butter.
1 egg.
Pepper, salt and nutmeg.

Wash and dry the mushrooms and chop finely. Melt the butter in a pan, add the mushrooms and cook for 10 minutes over low heat, stirring all the time. Add the bread-crumbs *or* boiled rice, season and bind with beaten egg, moisten with a little milk if necessary. Use for game, pigeons, etc.

ஸ்டஃபிங்ஸ்

1. ஸ்வீடிஷ் டர்கி ஸ்டஃபிங்

2 கோப்பை பழைய ரொட்டித்துண்டுகள்.
$\frac{2}{3}$ கோப்பை உருக்கிய வெண்ணெய்.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை கொட்டை எடுத்து நறுக்கிய ரேஸின்ஸ்.
கொஞ்சம் ஹர்ப்ஸ் (கலந்தது).
$\frac{1}{2}$ கோப்பை நறுக்கிய வால் நட்ஸ்.
1 முட்டை.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

உலர்ந்த சரக்குகளைக் கலந்துகொண்டு அதில் உருக்கிய வெண்ணெயும் அடித்த 2 முட்டைகளும் சேர்த்து நன்ருய்க் கலக்கிக்கொள்.

2. பொட்டேட்டோ ஸ்டஃபிங்

1 கோப்பை வேகவைத்து மொத்தையாகக் கடைந்த உருளைக்கிழங்கு (சூடாயுள்ளது).
1 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
$\frac{1}{4}$ கோப்பை பழைய ரொட்டித் துண்டுகள்.
கொஞ்சம் ஹார்ப்ஸ் (கலந்தது).
1 முட்டை மஞ்சள் கரு.
வெங்காயச்சாறு சில துளிகள்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

கொஞ்சம் பாலும் தண்ணீரும் கலந்து அதில் ரொட்டித் துண்டுகளைப் போட்டு ஊறவைத்து ஒரு சல்லடை அல்லது மஸ்லின் துணியால் வடிகட்டிக் கொண்டு அந்த ரொட்டித்துண்டில் மற்ற சரக்குகளையெல்லாம் சேர்த்து நன்ருய்க் கலக்கிக்கொள்.

3. மஷ்ரம் ஸ்டஃபிங்

6 அவு. மஷ்ரம்.
6 அவு. ரொட்டித் தூள் அல்லது 4 அவு. சோறு.
1 அவு. வெண்ணெய்.
1 முட்டை.
மிளகுதூளும் உப்பும் ஜாதிக்காயும்.

மஷ்ரம்களைக் கழுவித் துடைத்துச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொள். ஒரு பானில் வெண்ணெயை உருக்கி அதில் மஷ்ரம்களைச் சேர்த்து நிதானமான தீயில் விடாமல் கிளறிக்கொண்டே 10 நிமிஷநேரம் வேகவை. அதில் ரொட்டித் தூளை அல்லது சோற்றைப் போட்டு உப்பும் மிளகுதூளும் ஜாதிக்காயும் சேர்த்து அடித்த முட்டையால் பிகிவுபடுத்தி, அவசியமாஞல் கொஞ்சம் பாலால் ஈரமாக்கி அதைக் குருவிகள், பிஜின்ஸ் கேம் முதலானவைகளுக்கு உபயோகித்துக்கொள்.

4. SAGE AND ONION STUFFING

3 onions.
5 ozs. bread-crumbs.
1 oz. butter.
Pepper and salt.
1 teaspoon sage or 8 sage leaves.

Wash, peel and boil the onions in two waters to extract the strong flavour. Scald the sage leaves. Drain and press the onions as dry as possible. Chop the sage and onions finely and mix with the bread-crumbs seasoning and melted butter.

5. SAUSAGE FORCE-MEAT

½ lb. sausage meat.
4 ozs. bread-crumbs.
1 ozs. butter.
1 egg.
1 dessertspoon chopped parsley.
Salt and pepper.

Mix the sausage meat and bread-crumbs, add the butter just melted, parsley and seasoning, bind with beaten egg and use for stuffing poultry and veal.

6. CHESTNUT STUFFING

1 lb. chestnuts.
3 oz. breadcrumbs.
2 oz. butter.
1 egg.
Salt and pepper.
½ cup milk.

Peel the chestnuts and remove the brown inner skin by lightly roasting. Put in a pan with water to cover and a little salt and simmer until soft. Strain off water and mash or rub through a sieve, add bread-crumbs soaked in the milk and melted butter, beaten egg and seasoning, mix well and use for stuffing poultry. If too dry add a little milk and another egg.

4. ஸேஜ் அண்ட் அனியன் ஸ்டஃபிங்

3 வெங்காயம்.
1 அவு. வெண்ணெய்.
1 தேக்கரண்டி ஸேஜ் அல்லது
8 ஸேஜ் இலைகள்.
5 அவு. ரொட்டித்தூள்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

வெங்காயங்களைக் கழுவித் தோலுரித்து அவைகளின் அதிக மணத்தைப் போக்குவதற்காக இரண்டுதடவை வெவ்வேறு தண்ணீரில் வேகவைத்துக்கொள். ஸேஜ் இலைகளை வாட்டிக்கொள். வெங்காயங்களை வடிகட்டி கொஞ்சமும் ரச மில்லாதபடி அழுத்தி அவைகளையும் ஸேஜையும் சிறு சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி, ரொட்டித்தூளோடு சேர்த்துக்கொண்டு அதில் உப்பும் மிளகும் சேர்த்து உருக்கிய வெண்ணெயும் சேர்த்துக் கலக்கிக்கொள்.

5. ஸாஸேஜ் ஃபோர்ஸ் மீட்

½ பவு. ஸாஸேஜ் மீட்.
4 அவு. ரொட்டித்தூள்.
1 அவு. வெண்ணெய்.
1 முட்டை.
1 டீசற்கரண்டி நறுக்கிய பார்ஸ்லி.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

ஸாஸேஜ் மீட்டையும் ரொட்டித்தூளையும் கலந்துகொண்டு, அதிகமாய்க் காயாதபடி உருக்கிய வெண்ணெயை அதில் சேர்த்து, பார்ஸ்லியும், உப்பும், மிளகும் அதில் சேர்த்து, அடித்த முட்டையால் கெட்டியாக்கிக்கொண்டு கோழி களிலும், வீலிலும் பூரணமாக வைத்துக்கொள்.

6. செஸ்நட் ஸ்டஃபிங்

1 பவு. செஸ்நட்ஸ்.
3 அவு. ரொட்டித்தூள்.
2 அவு. வெண்ணெய்.
1 முட்டை.
உப்பும் மிளகுதூளும்.
½ கோப்பை பால்.

செஸ்நட்களை உரித்து உள்ளேயுள்ள பருப்பைக் கொஞ்சமாய் வறுத்துத் தோலுரித்து, ஒரு பானில் போட்டு, பருப்பு அமிழும்படி தண்ணீர் ஊற்றி, கொஞ்சம் உப்பு சேர்த்து, மெதுவபடும்வரை நிதானமான தீயில் வேகவைத்து, தண்ணீரை இறுத்துவிட்டு மொத்தையாக்கிக்கொள். அல்லது ஒரு சல்லடையில் தேய்த்துக்கொள். பாலிலும் உருக்கிய வெண்ணெயிலும், ஊறவைத்த ரொட்டித் தூளையும், அடித்த முட்டையையும், உப்பு மிளகுதூளையும் அதில் சேர்த்து நன்றாய்க் கலந்து கோழிப் பூரணத்துக்கு உபயோகித்துக்கொள். பூரணம் ரொம்ப அழுத்தமாயிருந்தால் அதில் கொஞ்சம் பாலும் பின்னும் ஒரு முட்டையும் சேர்த்துக்கொள்.

7. APPLE STUFFING

1½ lbs. apples.	1 oz. butter.
¼ lb. boiled rice.	1 egg (large).
1 oz. sugar.	Pinch of nutmeg.

Peel core and slice sour apples, place in a pan with a little water, add butter and simmer until tender, add the sugar and nutmeg and stir in the boiled rice. Mix well and bind with a beaten egg. Use for pork and goose.

8. CELERY STUFFING

1 cup dry breadcrumbs.	A pinch of celery seed.
¼ cup chopped celery.	A pinch of herbs.
1 tablespoon butter.	¼ teaspoon salt.
1 tablespoon minced onion.	Pepper.

1 tablespoon parsley.

Cook celery, onion and parsley in butter for 3 minutes, then add other ingredients and stuff leg of mutton from which bone has been removed.

9. FORCE-MEAT BALLS FOR POULTRY, VEAL, HARE, ETC.

3 ozs. lean bacon.	Peel of ½ lemon.
6 ozs. bread-crumbs.	1 teaspoon mixed herbs.
2 eggs.	1 teaspoon parsley.
¼ lb. suet.	Pepper, salt and nutmeg.

Chop finely the bacon, suet, lemon peel and herbs. Soak the bread-crumbs in a little milk and mix all together well, add seasoning and bind the mixture with well beaten eggs. Form into balls, coat with flour and fry a nice brown. This mixture may be used for stuffing poultry.

7. ஆப்பில் ஸ்டஃபிங்

$1\frac{1}{2}$ பவு. ஆப்பில் பழம்.	1 அவு. வெண்ணெய்.
$\frac{1}{4}$ பவு. சோறு.	1 முட்டை பெரியது.
1 அவு. சர்க்கரை.	1 சிட்டிக்கை ஜாதிக்காய்ப் பொடி.

புளிப்பாயுள்ள ஆப்பில் பழங்களைத் தோலுரித்துக் கொட்டை யெடுத்துவிட்டு, பில்லை பில்லைகளாக அரிந்து கொஞ்சம் தண்ணீருள்ள பானில் போட்டு வெண்ணெய் சேர்த்து மெதுவுபடும்வரை நிதானமாய் வேகவைத்து சர்க்கரையும் ஜாதிக்காய்ப் பொடியும் சேர்த்து அதில் சோற்றைப் போட்டு கிளறி, நன்றாய்க் கலந்துகொண்டு ஒரு முட்டையை அடித்துப் போட்டுக் கெட்டியாக்கி போர்க்குக்கும் கூஸுக்கும் உபயோகித்துக்கொள்.

8. செலேரி ஸ்டஃபிங்

1 கோப்பை உலர்ந்த ரொட்டித்தூள்.	1 மேசைக்கரண்டி பார்ஸ்லி.
$\frac{1}{4}$ கோப்பை அரிந்த செலெரி.	1 சிட்டிக்கை செலெரி விதை.
1 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.	1 சிட்டிக்கை ஹர்ப்ஸ்.
1 மேசைக்கரண்டி நறுக்கிய வெங்காயம். மிளகுதூள்.	$\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி உப்பு.

செலெரியையும் வெங்காயத்தையும் பார்ஸ்லியையும் வெண்ணெயில் 3 நிமிஷ நேரம் சமைத்து அதன்பின் மற்றச் சரக்குகளையும் சேர்த்து எலும்பு எடுத்துவிட்டுள்ள லெக் அஃப் மட்டனில் பூரணமாக வைத்துக்கொள்.

9. கோழி வீல் ஹேர் முதலியவற்றிற்கு ஃபோர்ஸ் மீட் பால்ஸ்

3 அவு. லீன் பேக்கன்.	$\frac{1}{2}$ எலுமிச்சம்பழத் தோல்.
6 அவு. ரொட்டித்தூள்.	1 தேக்கரண்டி மிக்ஸ்ட் ஹர்ப்ஸ்.
2 முட்டை.	1 தேக்கரண்டி பார்ஸ்லி.
$\frac{1}{4}$ பவு. சுயத்.	உப்பும் மிளகுதூளும் ஜாதிக்காய் பொடியும்.

பேக்கனையும், சுயத்தையும், எலுமிச்சம்பழத் தோலையும், ஹர்ப்ஸையும் பொடிப்பொடியாய் நறுக்கிக்கொள். ரொட்டித்தூளைக் கொஞ்சம் பாலில் ஊறப்போட்டு மேற்கண்டவைகளோடு சேர்த்து நன்றாய்க் கலக்கிக்கொண்டு, உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து நன்றாய் அடித்த முட்டைகளால் மேற்படி கலவையைப் பிகுவுபடுத்திக்கொண்டு உருண்டைகளாக்கி, மாவில் புரட்டி நன்றாய்ச் சிவக்கும்படி வறுத்துக்கொள். அந்தக் கலவையை கோழிக்குப் பூரணமாக உபயோகிக்கலாம்.

10. LIVER FARCE (IMITATION FOIE GRAS)

½ lb. calf's liver.	1 pinch of nutmeg.
½ lb. mashed potatoes (boiled).	1 bunch of herbs.
1 oz. fat bacon.	1 small onion.
2 egg yolks.	Salt and pepper.

Wash and dry the liver, cut in small pieces. Chop the bacon and fry for a few minutes, add the liver and brown,. Moisten with a little stock add the finely chopped onion and herbs tied together and simmer until liver is cooked. Remove the herbs, drain off the fat, and pound in a mortar, add potatoes, egg yolks and seasoning. Rub all through a fine sieve and use as directed as stuffing for meats or in aspics.

A richer paste for hors d'œuvres or savouries is made by adding truffle cut into dice.

10. லிவர் ஃபாற்ஸ் (இமிட்டேஷன் ஃப்வா க்ரா)

$\frac{1}{2}$ பவு. கா ஃப்ஸ் லிவர்.
$\frac{1}{2}$ பவு. மொத்தையாக்கின வெந்த உருளைக்கிழங்குகள்.
1 அவு. கொழுத்த பேக்கன்.
2 முட்டை மஞ்சள் கரு.
1 சிட்டிக்கை ஜாதிக்காய் பொடி.
1 கொத்து ஹர்ப்ஸ்.
1 சின்ன வெங்காயம்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

லிவரைக் கழுவித் துடைத்துச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொள். பேக்கனைக் கொத்திச் சில நிமிஷநேரம் வறுத்து, அதில் லிவரைச் சேர்த்துச் சிவக்க வறுத்து, சிறு துண்டுகளாய் நறுக்கிய வெங்காயத்தையும் கொத்தாய்க் கட்டிய ஹர்ப்ஸையும் அதில் சேர்த்து கொஞ்சம் ஸ்டாக் ஊற்றி, பசையாக்கிக்கொண்டு, லிவர் வேகுமட்டும் நிதானமாய் வேகவை. அதன்பின் ஹர்ப்ஸை எடுத்துவிட்டு, மீதியாயுள்ளதை மாற்டரில் போட்டு இடித்து அதில் உருளைக்கிழங்கும் உப்பு மிளகும் சேர்த்து எல்லாவற்றையும் சிறு கண்களுடைய சல்லடையில் தேய்த்துச் சொல்லியபடி உபயோகி.

ஆர்டுவ்ர் அல்லது சேவரிக்குப் பின்னும் சத்துள்ள பேஸ்ட் வேண்டுமானல் அதற்காக மேலே சொன்னதில் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிய ட்றஃப்ளைச் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

SAUCES

1. WHITE SAUCE

1. oz. flour — 1½ oz. butter.
Pepper and salt — ½ pint milk.

Melt butter in a pan, add flour and blend well, cook for 2 or 3 minutes, mix in the milk gradually, stir until boiling, then simmer gently for 5 minutes. Season and strain. A few drops of lemon juice improves this.

2. WHITE COATING SAUCE

½ pint white sauce. — A little milk.
¼ oz. gelatine. — 1 tablespoon thick cream.

Soak the gelatine in the milk. Strain into the warm sauce, and stir till well mixed, then add the cream. Use when cool but while still liquid.

3. SAUCES MADE WITH WHITE SAUCE

Anchovy Sauce

½ pint creamy white sauce. — A few drops lemon juice.
1 dessertspoon anchovy essence. — A dust of cayenne pepper.
5 or 6 drops cochineal.

Add all ingredients to the white sauce and mix.

Shrimp Sauce

Prepare as above and at the last add some shelled shrimps.

Caper Sauce

Add, just before serving, a dessertspoonful of chopped capers and a dessertspoonful of caper vinegar.

Parsley Sauce

Add before serving, some washed and chopped parsley.

Egg Sauce

Add finely chopped egg to the white sauce just before serving.

Cheese Sauce

Add 2 ozs. dry grated cheese to a pint of sauce, mixing until smooth over the fire.

ஸாஸஸ்

1. ஒய்ட் ஸாஸ்

1 அவு. மாவு. $1\frac{1}{2}$ அவு. வெண்ணெய்.
உப்பும் மிளகுதூளும். $\frac{1}{2}$ பைண்ட் பால்.

வெண்ணெயை ஒரு பானில் உருக்கி மாவை அதில் நன்ருய்க் கலக்கி, 2, 3 நிமிஷம் வேகவைத்து, பாலைக் கொஞ்சங் கொஞ்சமாய்ச் சேர்த்துக் கலக்கி, கொதிக்கும்வரைக் கிளறிக்கொண்டிருந்து அதன்பின் நிதானமான தீயில் 5 நிமிஷம் வேகவைத்து, உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து வடிகட்டிக்கொள். எலுமிச்சம்பழ ரசம் சில துளி சேர்த்தால் ஸாஸ் நன்ருயிருக்கும்.

2. ஒய்ட் கோட்டிங் ஸாஸ்

$\frac{1}{2}$ பைண்ட் ஒய்ட் ஸாஸ். கொஞ்சம் பால்.
$\frac{1}{4}$ அவு. ஜலட்டின். 1 மேசைக்கரண்டி தடிப்பான க்ரீம்.

ஜலட்டினைப் பாலில் ஊறப்போட்டு இளஞ்சூடாயுள்ள ஸாஸில் வடிகட்டிக் கொண்டு, நன்ருய்க் கலக்கும்வரை கிளறிவிட்டு அதன்பின் க்ரீம் சேர்த்து ஆறும் போது கெட்டிப்படாமல் நீர்க்க இருக்கையிலேயே உபயோகி.

3. ஒய்ட் ஸாஸைக்கொண்டு செய்யும் ஸாஸ்கள்

அன்சவி ஸாஸ்

$\frac{1}{2}$ பைண்ட் க்ரீமி ஒய்ட் ஸாஸ். எலுமிச்சம்பழ ரசம் சில துளி.
1 டெஸற்ட்கரண்டி அன்சவி எஸன்ஸ். கொஞ்சம் கயன் மிளகுதூள்.
5 அல்லது 6 சொட்டு கொச்னீல்.

எல்லாச் சரக்குகளேயும் ஒய்ட் ஸாஸில் சேர்த்துக் கலந்துகொள்.

ஷ்ரிம்ப் ஸாஸ்

மேலே ஒய்ட் ஸாஸுக்குச் சொன்னபடி தயாரித்துக் கடைசியில் ஓடெடுத்த சில ஷ்ரிம்ப்கள் சேர்த்துக்கொள்.

கேப்பர் ஸாஸ்

பரிமாறுமுன் ஒரு டெஸற்ட் கரண்டி கொத்தின கேப்பர்ஸும், ஒரு டெஸற்ட் கரண்டி கேப்பர் வினிகரும் சேர்த்துக்கொள்.

பார்ஸ்லி ஸாஸ்

ஸாஸைப் பரிமாறுமுன் கழுவிச் சிறு துண்டுகளாக்கிய பார்ஸ்லியைச் சேர்த்துக்கொள்.

எக் ஸாஸ்

ஒய்ட் ஸாஸைப் பரிமாறுமுன் சிறு துண்டுகளாய்க் கொத்தின முட்டையை அதில் சேர்த்துக்கொள்.

சீஸ் ஸாஸ்

ஒரு பைண்ட் ஸாஸுக்கு 2 அவுன்ஸ் உலர்ந்த துருவிய சீஸை சேர்த்து அடுப்பில் வைத்து நன்ருய்க் கலக்கச் செய்துகொள்.

4. SALAD DRESSING

1 teaspoon salt.
2 teaspoons mustard.
1 tablespoon sugar.
1 tablespoon flour.
2 yolks of egg.
1½ tablespoons melted butter.
¼ cup vinegar.
¾ cup milk.
Cayenne pepper.

Mix the dry ingredients, add egg yolks slightly beaten, butter, milk and vinegar very slowly. Cook over boiling water until the mixture thickens. This dressing will keep for some time bottled. Mix as required with a little sour or sweet cream.

5. MAYONNAISE (Quickly Made)

1 egg yolk.
1 cup olive oil.
1 teaspoon lemon juice.
1 teaspoon mustard.
Salt and pepper.

Mix together with a fork the yolk of an egg, mustard, lemon juice and a seasoning of salt and pepper. Then add a tablespoonful of olive oil and beat with an egg whisk. When the mixture begins to thicken add more olive oil and go on whisking. Flavour with lemon juice, and it will not curdle. Have all ingredients perfectly cold before mixing the sauce.

6. MAYONNAISE SAUCE

The raw yolks of 2 eggs.
1 teaspoon vinegar.
1 teaspoon tarragon vinegar.
1 teaspoon made mustard.
1 gill of good salad oil; or half oil, half cream; or all cream.
½ teaspoon castor sugar.
Salt and pepper.

Put the yolks of the eggs into a basin with one saltspoon of salt and ½ saltspoon pepper. Mix well together with a wooden spoon, then add oil a drop at a time, and stir well. When the mixture has thickened a little, stir in the vinegar, also drop by drop. Then add the mustard and mix well together. The sauce when properly made must be smooth and thick as double cream.

4. சலட் ட்றெஸ்ஸிங்

1 தேக்கரண்டி உப்பு.
2 தேக்கரண்டி மஸ்டார்ட்.
1 மேசைக்கரண்டி சர்க்கரை.
1 மேசைக்கரண்டி மாவு
கயன் மிளகு.
2 முட்டை மஞ்சள் கரு.
$1\frac{1}{2}$ மேசைக்கரண்டி உருக்கிய வெண்ணெய்.
$\frac{1}{4}$ கோப்பை வினிகர்.
$\frac{3}{4}$ கோப்பை பால்.

உலர்ந்த சரக்குகளைக் கலந்துகொண்டு, முட்டை மஞ்சள் கருவுகளைக் கொஞ்சமாய் அடித்து அதையும், வெண்ணெயையும், பாலையும், வினிகரையும் அக்கலவையில் நிதானமாய்ச் சேர்த்து, கொதிக்கும் தண்ணீருக்குமேல் வைத்துத் தடிக்கும் வரை வேகவை. இது சிலநாள் வரை கெட்டுப்போகாதிருக்கும். புட்டியில் எடுத்து வைத்துக்கொண்டு வேண்டியபடி கொஞ்சம் புளித்த க்றீமோடாவது மதுரமான க்றீமோடாவது சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

5. மேயோனேஸ் (அவசரமாய்ச் செய்தது)

1 முட்டை மஞ்சள் கரு.
1 கோப்பை ஆலிவ் ஆயில்.
1 தேக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
1 தேக்கரண்டி மஸ்டார்ட்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

ஒரு முள்ளைக்கொண்டு முட்டை மஞ்சள் கருவையும், மஸ்டார்டையும் எலுமிச்சம்பழ ரசத்தையும், உப்பு மிளகுதூளையும் சேர்த்துக் கலக்கி அதில் ஒரு மேசைக்கரண்டி ஆலிவ் ஆயிலைச் சேர்த்து அடித்து, தடிக்க ஆரம்பிக்கும்போது இன்னம் கொஞ்சம் ஆலிவ் ஆயில் சேர்த்து அடித்துக்கொண்டே இருந்து எலுமிச்சம் பழ ரசம் சேர்த்து மணமாக்கிக்கொள். ஸாஸ் சேர்க்கும்முன் எல்லாச் சரக்குகளும் நன்றாய் ஆறியிருக்கவேண்டும், இல்லாவிட்டால் ஸாஸ் திரிந்துபோகும்.

6. மேயோனேஸ் ஸாஸ்

2 முட்டை மஞ்சள் கரு.
1 தேக்கரண்டி வினிகர்.
1 தேக்கரண்டி தரகான் வினிகர்.
1 தேக்கரண்டி தயாரித்த மஸ்டார்ட்.
1 ஜில் நல்ல சலட் ஆயில் அல்லது பாதி எண்ணெய், பாதி க்றீம் அல்லது எல்லாம் க்றீம்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி கஸ்டர் சர்க்கரை.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

ஒரு பேசினில் 1 உப்புக்கரண்டி உப்பும், $\frac{1}{2}$ உப்புக்கரண்டி மிளகுதூளும், 2 முட்டை மஞ்சள்கருவுகளும் போட்டு ஒரு மரக்கரண்டியால் நன்றாய்க் கலக்கி, தடவைக்கு ஒரு சொட்டு எண்ணெயாக விட்டு நன்றாய்க் கலக்கு. கலவை கொஞ்சம் தடிப்பானதும் அதில் வினிகரையும் சொட்டு சொட்டாய் விட்டுக் கிளறி மஸ்டார்ட் சேர்த்து நன்றாய்க் கலக்கு. நன்றாய்த் தயாரான ஸாஸானது கட்டியில்லாமல் கரைந்தும் இரட்டை க்றீமைப்போல் தடிப்பாயும் இருக்கும்.

7. FRENCH SALAD DRESSING

½ teaspoon black pepper.
½ teaspoon salt.
½ teaspoon made mustard.
A pinch of sugar.
1 tablespoon vinegar.
3 tablespoons of oil.

Mix together the pepper, salt, mustard and sugar and vinegar, then add the oil drop by drop, stirring all the time.

8. COOKED MAYONNAISE DRESSING

½ pint milk (or half milk and half cream)
¼ pint vinegar.
1 tablespoonful salad oil or melted butter.
1½ tablespoon sugar.
1 teaspoon salt.
1 dessertspoon mustard.
3 egg yolks or 2 whole eggs.

Method.—Mix oil, sugar, mustard, and salt well together in a basin. Add well beaten yolks, then vinegar, and lastly cream or milk. Stand the basin on a saucer in a saucepan, containing sufficient boiling water to surround it to half its depth, and stir the mixture over the fire until it acquires the consistency of a thick custard. This will take 10 minutes or longer. Strain and bottle in a screw top jar. If a sharper flavour is desired use only one tablespoonful of sugar and an extra teaspoonful of salt.

9. SOUR CREAM DRESSING

3 teaspoons lemon juice.
1 cup sweet cream.
½ teaspoon sugar.
¼ teaspoon salt.
Red pepper.

Mix all together and whip well.

10. TARTAR SAUCE

To Mayonnaise Sauce add chopped pickles, olives and green herbs.

11. HONEY AND LEMON DRESSING

Mix together with an egg beater 4 tablespoons olive oil, 2 tablespoons honey, 2 tablespoons lemon juice.

7. ஃப்ரேன்சு சலட் ட்றேஸ்ஸிங்

½ தேக்கரண்டி கருப்பு மிளகு.	1 சிட்டிக்கை சர்க்கரை.
½ தேக்கரண்டி உப்பு.	1 மேசைக்கரண்டி வினிகர்.
½ தேக்கரண்டி தயாரித்த மஸ்டர்ட்.	3 மேசைக்கரண்டி எண்ணெய்.

மிளகுதூள், உப்பு, மஸ்டர்ட், சர்க்கரை, வினிகர் இவைகளை ஒன்ருய்க் கலந்து அதில் கிளறிக்கொண்டே எண்ணெயைச் சொட்டு சொட்டாய் விட்டுச் சேர்த்துக்கொள்.

8. குக்ட் மேயோனேஸ் ட்றேஸிங்

½ பைன்ட் பால் அல்லது பாதிபங்கு பால் பாதிபங்கு க்றீம்.	1½ மேசைக்கரண்டி சர்க்கரை.
	1 டெசற்ட்கரண்டி உப்பு.
¼ பைன்ட் வினிகர்.	1 டெசற்ட்கரண்டி மஸ்டர்ட்.
1 மேசைக்கரண்டி சல்லட் ஆயில் அல்லது உருக்கிய வெண்ணெய்.	3 முட்டை மஞ்சள்கரு அல்லது 2 முழு முட்டை.

எண்ணெயும் சர்க்கரையும் மஸ்டர்டும் உப்பும் ஒரு பேஸினில் போட்டு நன்ருய்க் கலக்கிக்கொண்டு நன்ருய் அடித்த மஞ்சள் கருவை அதில் போட்டு வினிகர் சேர்த்து கடைசியில் க்றீம் அல்லது பால் சேர்க்கவும். அதன்பின் பேஸினை ஸாஸர் மீது வைத்து பேஸின் பாதி அழுந்துமளவு கொதிக்கிற வெந்நீருள்ள ஒரு ஸாஸ் பானில் அதை வைத்துத் தீயில் அக்கலவை தடிப்பான கஸ்டர்ட்போல் ஆகும்வரை அதைக் கிளறிக்கொண்டிருக்கவேண்டும். அதற்கு 10 நிமிஷம் அல்லது அதற்கும் கொஞ்சம் அதிக நேரம் பிடிக்கும். அதன்பின் அதை திருகுமூடியுள்ள ஒரு ஜாடியில் வடிக்கட்டிச் சேர்த்துக்கொள். மணம் இன்னும் கொஞ்சம் ஜாஸ்தியாயிருக்கவேண்டுமானுல் ஒரே ஒரு மேசைக்கரண்டி சர்க்கரை சேர்த்து அதோடு 1 தேக்கரண்டி உப்பு அதிகமாகச் சேர்க்கவேண்டும்.

9. சவர் க்றீம் ட்றேஸிங்

3 தேக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழ சாறு.	½ தேக்கரண்டி சர்க்கரை.
1 கோப்பை ஸ்வீட் க்றீம்.	¼ தேக்கரண்டி உப்பு.

ரெட் பெப்பர்.

எல்லாவற்றையும் நன்ருய்க் கலந்து அடித்துவைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

10. தாற்டர் ஸாஸ்

மெயொனெஸ் ஸாஸோடு சிறு சிறு துண்டுகளாக அரிந்த ஊறுகாய்களும், ஆலிவ்களும் க்றீன் ஹார்ப்களும் சேர்த்துக்கொள்.

11. ஹனியும் லேமன் ட்றேஸ்ஸிங்கும்

4 மேசைக்கரண்டி ஆலிவ் ஆயில், 2 மேசைக்கரண்டி தேன், 2 மேசைக் கரண்டி எலுமிச்சம்பழ ரசம் இவைகளை ஒக்பீட்டரைக்கொண்டு நன்ருய்க் கலந்து கொள்.

12. CURRY SAUCE

¾ pint good stock.
1½ oz. butter.
1 tablespoonful curry powder.
1 apple.
1 dessertspoon of flour.
1 tomato sliced.
1 small sliced onion.
1 teaspoon vinegar.
Salt.

Melt the butter in a saucepan, fry onion until lightly browned, then add flour and curry powder. Stir and cook gently for a few minutes, then add vinegar and stock and bring to the boil. Peel and slice the apple, put it in with the tomato and seasoning to taste. Simmer gently for 20 minutes. Strain and serve.

13. DEVILLED SAUCE

4 tablespoons cold gravy.
1 tablespoon vinegar.
1 tablespoon chutney.
2 teaspoons made mustard.
1 tablespoon tomato sauce.
2 ozs. butter.
2 teaspoons salt.

Mix all ingredients in a soup plate with melted butter, and heat. This sauce is useful for all cold meat which is to be re-heated.

14. BREAD SAUCE

½ pint milk.
1 tablespoon cream.
1 small peeled onion.
2 ozs. freshly made bread-crumbs.
¼ oz. butter.
1 clove.
Pepper and salt.

Put the milk and onion, with the clove stuck in it, into a small saucepan, and bring to the boil. Add the bread-crumbs, and simmer gently for 20 minutes. Then remove the onion and add salt and pepper to taste. Stir in the butter and cream and serve. The cream may be omitted and more butter added.

12. கறி ஸாஸ்

$\frac{3}{4}$ பைண்ட் நல்ல ஸ்டாக்.
$1\frac{1}{2}$ அவு. வெண்ணெய்.
1 மேசைக்கரண்டி கறிப் பவுடர்
1 ஆப்பில்
1 டெஸர்ட்கரண்டி மாவு.
1 தொமாட்டோ பழம் பில்லைகளா யரிந்தது.
1 வெங்காயம் சிறு பில்லைத்துண்டுகளாக்கியது.
ஒரு தேக்கரண்டி வினிகர்.
உப்பு

வெண்ணெயை ஒரு ஸாஸ்பானில் உருக்கி அதில் வெங்காயத்தைக் கொஞ்சம் சிவக்கும்வரை வறுத்து, அதன்பின் அதில் மாவையும் கறிப் பவுடரையும் சேர்த்துக் கிளறி நிதானமான தீயில் சில நிமிஷம் சமைத்து, அதில் வினிகரும் ஸ்டாக்கும் சேர்த்துக் கொதிக்க ஆரம்பிக்கையில் ஆப்பிலைத் தோலுரித்துப் பில்லைத் துண்டுகளாக்கி அதோடு தொமாட்டோ பழத்தையும் உப்பையும் சேர்த்து 20 நிமிஷ நேரம் நிதானமான தீயில் வேகவைத்து வடிகட்டிப் பரிமாறு.

13. டேவில்ட் ஸாஸ்

4 மேசைக்கரண்டி கோல்ட் க்ரேவி.
1 மேசைக்கரண்டி வினிகர்.
1 மேசைக்கரண்டி சட்னி.
2 தேக்கரண்டி தயாரித்த மஸ்டர்ட்.
1 மேசைக்கரண்டி தொமாட்டோ ஸாஸ்.
2 தேக்கரண்டி உப்பு.
2 அவு. வெண்ணெய்.

உருக்கிய வெண்ணெயுள்ள ஒரு சூப் ப்ளேட்டில் சரக்குகளையெல்லாம் சேர்த்துக் கலந்து சுடவை. இந்த ஸாஸானது திரும்பவும் சுடவைக்கவேண்டிய எல்லா சமைத்த இறைச்சிக்கும் உதவும்.

14. ப்ரேட் ஸாஸ்

$\frac{1}{2}$ பைண்ட் பால்.
1 மேசைக்கரண்டி க்ரீம்.
1 சிறு வெங்காயம் (தோலுரித்தது.)
2 அவு. புது ரொட்டித்தூள்.
$\frac{1}{4}$ அவு. வெண்ணெய்.
1 லவங்கம்.
மிளகுதூளும் உப்பும்.

ஒரு சிறு ஸாஸ்பானில் பாலையும் லவங்கத்தைக் குத்தியுள்ள வெங்காயத்தையும் சேர்த்து, கொதிவரும்வரை கொதிக்கவைத்து அதில் ரொட்டித்தூளைச் சேர்த்து 20 நிமிஷம் நிதானமான தீயில் வேகவை. அதன்பின் வெங்காயத்தை எடுத்துவிட்டு உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து, கிளறிக்கொண்டே அதில் வெண்ணெயும் க்ரீமும் சேர்த்துப் பரிமாறு. க்ரீமுக்குப் பதிலாய் வெண்ணெயை அதிகமாக்கிக்கொள்ளலாம்.

15. MUSHROOM SAUCE

1 pint fresh mushrooms.
1 gill cream.
¼ pint water.
A pinch of nutmeg and mace.
Yolk of one egg.
1 teaspoon lemon juice.
A piece of lemon peel.
Pepper and salt.

Peel, stalk and wash mushrooms. Put them in a pan with the water, lemon peel, mace, nutmeg, and seasoning and stew gently for half an hour. Beat the yolk of egg with the cream, and add it to the above mixture. Keep stirring, but do not boil. Squeeze in the lemon juice, remove lemon peel and serve.

16. BECHAMEL SAUCE

½ carrot.
1 stick celery.
1 bunch herbs.
½ turnip.
1 pint stock.
½ pint milk.
1 oz. flour.
2 cloves.
1 small onion.
Bay leaf and sprig of parsley.

Put the stock in a pan with all the vegetables and seasoning and simmer gently until reduced to half. Strain, mix flour with the milk and add it to stock to thicken, simmer for 10 minutes. If too thick add more milk. Cream and butter may be added to make this sauce richer.

17. HOLLANDAISE SAUCE

4 eggs.
3 tablespoons white sauce.
Pepper, salt and nutmeg.
2 ozs. butter.
1 teaspoon chilli or tarragon vinegar.

Put the yolks of the eggs well beaten into a saucepan with the sauce and butter. Set the pan on low fire and stir until thick and creamy. *Do not boil* or it will curdle. Remove from fire and add the vinegar very slowly, then seasoning. Strain through a sieve and stand in a pan of hot water to re-heat.

15. மஷ்ரம் ஸாஸ்

1 பைன்ட் புது மஷ்ரம்ஸ்.
1 ஜில் க்றீம்.
$\frac{1}{4}$ பைன்ட் தண்ணீர்.
1 சிட்டிக்கை ஜாதிக்காயும் ஜாதிபத்திரியும்.
1 முட்டை மஞ்சள் கரு.
1 தேக்கரண்டி எலுமிச்சம் பழ ரசம்.
1 துண்டு லெமன் பீல்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

மஷ்ரம்களை உரித்து, தண்டெடுத்துவிட்டுக் கழுவி, தண்ணீரும் லெமன் பீலும், ஜாபத்திரியும், ஜாதிக்காயும், மிளகுதூளும், உப்பும் உள்ள ஒரு பானில் போட்டு நிதானமான தீயில் $\frac{1}{2}$ மணிநேரம் வேகவை. முட்டையின் மஞ்சள்கரு வும் க்றீமும் சேர்த்து அடித்து மேலே சொன்ன கலவையில் சேர்த்துக் கிளறிக் கொண்டே இரு; கொதிக்கவிடாதே. எலுமிச்சம்பழ ரசத்தைப் பிழிந்துகொள். லெமன் பீலை எடுத்துவிட்டுப் பரிமாறு.

16. பெஷாமல் சாஸ்

$\frac{1}{2}$ காரட்.
1 தண்டு செலறி.
1 கொத்து ஹர்ப்ஸ்.
$\frac{1}{2}$ டற்னிப்.
1 பைன்ட் ஸ்டாக்
$\frac{1}{2}$ பைன்ட் பால்.
1 அவு. மாவு.
2 லவங்கம்.
1 சின்ன வெங்காயம்.
பே லீஃபும் ஸ்பிரிக் பார்ஸ்லியும்.

ஸ்டாக்கை ஒரு பானில் எல்லா காய்கறிகளோடும் போட்டு உப்பு மிளகு சேர்த்துப் பாதியளவாகும்படி நிதானமான தீயில் வேகவைத்து வடிக்கட்டி பாலோடு மாவைக் கலந்து ஸ்டாக் தடிப்பாகும்படி சேர்த்துப் பின்னும் 10 நிமிஷம் நிதானமான தீயில் வேகவை. ரொம்பத் தடிப்பாயிருந்தால் இன்னும் கொஞ்சம் பால் சேர்த்துக்கொள். க்றீமும் வெண்ணெயும் அதில் சேர்த்தால் சாஸ் பின்னும் சத்துள்ளதாகும்.

17. ஹாலண்டேய்ஸ் சாஸ்

4 முட்டை.
3 மேசைக்கரண்டி ஒய்ட் சாஸ்.
மிளகுதூள், உப்பு, ஜாதிக்காய்ப்பொடி.
2 அவு. வெண்ணெய்.
1 தேக்கரண்டி சில்லி அல்லது டறகன் வினிகர்.

முட்டைகளின் மஞ்சள் கருவை நன்றாய் அடித்து ஸாஸும் வெண்ணெ யும் சேர்த்துள்ள ஸாஸ்பானில் ஊற்றி பானை நிதானமான தீயில் வைத்து தடிப் பாகவும் க்றீம் போலவும் ஆகும்மட்டும் கிளறு. கொதிக்க வைக்காதே. வைத்தால் கட்டியும் நீருமாய்ப் போகும். அதன்பின் தீயிலிருந்தெடுத்து ரொம்ப மெதுவாய் வினிகரையும் உப்பு மிளகு முதலியவற்றையும் சேர்த்துக்கொள். அதன்பின் ஒரு சல்லடையால் ஒரு போலில் வடிகட்டிக்கொண்டு அந்த போலை வெந்நீருள்ள பானில் வைத்துத் திரும்பவும் சூடாக்கிக்கொள்.

18. CREAMED HORSERADISH SAUCE

3 tablespoons horseradish. 4 tablespoons whipped cream.
1 tablespoon vinegar. Few grains cayenne.
½ teaspoon salt.

Mix horseradish, vinegar and salt and pepper, then add stiffly beaten cream.

19. OYSTER SAUCE

1 pint oysters. 1 gill cream or milk.
2 ozs. flour. 2 ozs. butter.
½ lemon. Nutmeg and cayenne.

Open the oysters, wash, beard, and scald them in their own liquor. Strain through a fine sieve. Melt the butter in a pan, add the flour and blend well. Add the oyster liquor and milk—this should be made up to about 1 pint with more milk or fish-stock if necessary. Stir until boiling. Add a pinch of nutmeg and cayenne. Boil gently until thick and smooth, pour it over the oysters, stir in the juice of half a lemon and serve.

20. MINT SAUCE

2 tablespoons green mint. ½ oz. brown sugar.
1 gill vinegar. 2 tablespoons boiling water.

Pick and wash the mint very thoroughly, chop it finely, mix with the sugar, pour 2 tablespoons of boiling water over it and then add the vinegar. Let it stand for an hour or more before required.

21. SAUCE CHAUFROID

4 ozs. butter. 2 cups stock.
5 ozs. flour. 1 cup cream.
4 eggs. Seasoning.

Mix together the butter and flour, stirring over a fire until golden brown, add stock and cook slowly in a double boiler for half an hour. Skim carefully and thicken with the slightly beaten yolks of 3 or 4 eggs and lastly, when sauce is removed from fire, add a cup of cream. Season with pepper and salt to taste.

18. க்றீம்ட் ஹார்ஸ்ராடிஷ் ஸாஸ்

3 மேசைக்கரண்டி ஹார்ஸ்ராடிஷ். 4 மேசைக்கரண்டி அடித்த க்றீம்.
1 மேசைக்கரண்டி வினிகர். கயன் கொஞ்சம்.
½ தேக்கரண்டி உப்பு.

ஹார்ஸ் ராடிஷையும் வினிகரையும் உப்பையும் மிளகையும் கலந்து அதில் கெட்டியாய் அடித்த க்றீமைச் சேர்க்கவும்.

19. ஆயிஸ்டர் ஸாஸ்

1 பைன்ட் ஆயிஸ்டர். 1 ஜில் க்றீம் அல்லது பால்.
2 அவு. மாவு. 2 அவு. வெண்ணெய்.
½ எலுமிச்சம்பழம். ஜாதிக்காயும் கயனும்.

ஆயிஸ்டர்களைத் திறந்து கழுவி, தாடிகளை எடுத்துவிட்டு அவைகளின் திரவத்திலேயே வேகவைத்துச் சிறு கண்களுள்ள சல்லடையில் வடிகட்டிக்கொள். ஒரு பானில் வெண்ணெயை உருக்கி அதில் மாவு சேர்த்து நன்றாய்க் குழையும்படி செய்துகொண்டு அதில் ஆயிஸ்டர் திரவத்தையும் பாலையும் சேர்த்துக்கொள். அப்போது எல்லாம் சுமார் 1 பைன்ட் அளவு இருக்கவேண்டும். இல்லாவிட்டால் பின்னும் கொஞ்சம் பால் அல்லது ஃபிஷ் ஸ்டாக் சேர்த்துக் கொதிக்கும் வரை கிளறிக்கொண்டிருந்து அதன்பின் ஒரு சிட்டிக்கை ஜாதிக்காயும் கயனும் அதில் சேர்த்துக்கொண்டு தடிப்பும் நயமும் ஆகும்வரை நிதானமான தீயில் கொதிக்கவைத்து ஆயிஸ்டர்களின்மீது ஊற்றி அதில் ½ எலுமிச்சம்பழ ரசத்தைப் பிழிந்து கிளறிப் பரிமாறு.

20. மின்ட் ஸாஸ்

2 மேசைக்கரண்டி பச்சை மின்ட். ½ அவு. ப்ரௌன் சர்க்கரை.
1 ஜில் வினிகர். 2 மேசைக்கரண்டி கொதிக்கிற வெந்நீர்.

மின்டை ஆய்ந்து, நன்றாய்க் கழுவி, பொடிப்பொடியாய் அரிந்து அதில் சர்க்கரை சேர்த்துக் கலந்து அதன்மேல் 2 மேசைக்கரண்டி கொதிக்கிற வெந்நீரை ஊற்றி அதன்பின் அதில் வினிகர் ஊற்றி 1 மணி அல்லது அதற்கு அதிகமான நேரம் விட்டுவைத்து உபயோகிக்கவேண்டும்.

21. ஸாஸ் ஷோஃப்வ

4 அவு. வெண்ணெய். 2 கோப்பை ஸ்டாக்.
5 அவு. மாவு. 1 கோப்பை க்றீம்.
4 முட்டை. உப்பும் மிளகுதூளும்.

வெண்ணெயையும் மாவையும் கலந்துகொண்டு அடுப்பில்வைத்து பொன்னிறமாகும்வரை கிளறிக்கொண்டே யிருந்து ஸ்டாக் சேர்த்து ஒரு டபல் பாயிலரில் ½ மணிநேரம் நிதானமாய் வேகவை. அப்போது மேலே படியும் கசண்டையெல்லா ஜாக்கிரதையாய் எடுத்துவிட்டு 3 அல்லது 4 முட்டைகளின் மஞ்சள் கருவைக் கொஞ்சமாய் அடித்து அதில் சேர்த்துத் தடிப்பாக்கிக்கொண்டு கடைசியாய் ஸாஸை அடுப்பிலிருந்து எடுக்கும்போது அதில் ஒரு கோப்பை க்றீமைச் சேர்த்து ருசிக்கும் உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்துக்கொள்.

22. MAITRE D'HOTEL BUTTER

1 oz. butter.
1 tablespoon chopped parsley.
A few grains of cayenne.
A few drops of lemon juice.

Mix altogether on a plate, form into a neat pat and put in a cool place until firm. Use as directed.

23. FRYING BATTER

4 ozs. flour.
1 tablespoon olive oil.
1 egg.
1 dessertspoon lime juice.
1 gill cold water.
Salt.

Sieve the flour and salt into a basin, make a well in the centre and put in the egg yolk and oil, work in the flour gradually and add the lime juice and water slowly. Beat well and let it stand for half an hour. Just before using stir in the stiffly beaten egg white. For fritters, beer may be used instead of water and a pinch of cinnamon is an improvement.

24. DUTCH SAUCE FOR BOILED FISH

1 oz. butter.
½ wineglass vinegar.
Yolks of three eggs.
Pepper, salt and a little water.

To be mixed and stirred over the fire until quite smooth and fairly thick.

25. EGG SAUCE

2 tablespoons butter.
2 egg yolks.
1 teaspoon salt.
2 tablespoons flour.
¼ teaspoon pepper.
1½ cups milk.

Make a thick sauce of the butter, flour and milk. When it boils remove from the fire for a minute and then pour it over the 2 slightly beaten egg yolks. Chopped parsley or thin slices of lemon may be added.

22. மெட்ற் டோட்டேல் பட்டர்

1 அவு. வெண்ணெய்.
1 மேசைக்கரண்டி நறுக்கிய பார்ஸ்லி.
கொஞ்சம் கயன்.
எலுமிச்சம்பழ ரசம் சில துளிகள்.

எல்லாவற்றையும் ஒரு பிளேட்டில் கலந்துகொண்டு சுத்தமான அடையாகத் தட்டிக் கெட்டிப்படும்வரை குளிர்ச்சியான இடத்தில் வைத்து எடுத்துச் சொல்லிய படி உபயோகி.

23. ஃப்ரையிங் பாட்டர்

4 அவு. மாவு.
1 மேசைக்கரண்டி ஆலிவ் ஆயில்.
1 முட்டை.
1 டெசற்ட்கரண்டி எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
1 ஜில் தண்ணீர்.
உப்பு.

மாவையும் உப்பையும் சேர்த்து ஒரு பேஸினில் சலித்துக்கொண்டு நடுவில் குழிபண்ணி முட்டையின் மஞ்சள் கருவையும் எண்ணெயையும் ஊற்றிக் கொஞ்சங் கொஞ்சமாய் எல்லாவற்றையும் நன்ருய்க் கலந்து அதில் எலுமிச்சம்பழ ரசமும் தண்ணீரும் மெதுவாய்ச் சேர்த்து நன்ருய் அடித்து அப்படியே $\frac{1}{2}$ மணிநேரம் விட்டுவை. அதை உபயோகிப்பதற்குமுன் கெட்டியாய் அடித்த முட்டை வெள்ளைக்கருவை அதில் போட்டு நன்ருய்க் கலக்கு. ஃப்ரிட்டர்ஸுக்குத் தண்ணீருக்குப் பதிலாய் பீர் உபயோகிக்கலாம். அதோடு ஒரு சிட்டிக்கை லவங்கப்பட்டை உபயோகித்தால் அது பின்னும் நன்ருயிருக்கும்.

24. டச் ஸாஸ் ஃபர் பாயில்ட் ஃபிஷ்

1 அவு. வெண்ணெய்.
$\frac{1}{2}$ ஒய்ன் க்ளாஸ் வினிகர்.
3 முட்டை மஞ்சள் கரு.
மிளகுதூளும் உப்பும்.
கொஞ்சம் தண்ணீர்.

எல்லாவற்றையும் கலந்து, அடுப்பில் வைத்து, எல்லாம் நன்ருய்க் கலந்து, ஆனமட்டும் தடிப்பாகும்வரை கிளறு.

25. எக் ஸாஸ்

2 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
2 முட்டை மஞ்சள் கரு.
1 தேக்கரண்டி உப்பு.
2 மேசைக்கரண்டி மாவு.
$\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி மிளகுதூள்.
$1\frac{1}{2}$ கோப்பை பால்.

வெண்ணெய், மாவு, பால் இவைகளைக்கொண்டு தடிப்பான ஸாஸ் செய்து, அது கொதிக்கும்போது அதை ஒரு நிமிஷம் அடுப்பிலிருந்து எடுத்து, கொஞ்சமாய் அடித்த 2 முட்டை மஞ்சள் கருவுகளில் ஊற்றிக் கிளறு. அரிந்த பார்ஸ்லி அல்லது எலுமிச்சம்பழத்தின் மெல்லிய பில்லைகளை அதில் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

SWEET SAUCES

1. CHRISTMAS PUDDING SAUCE

1 small wineglass wine or brandy.
1½ ozs. castor sugar.
2 eggs.
½ gill water.

Put all the ingredients into a small saucepan. Stand it in a larger saucepan of boiling water and whisk briskly until the whole becomes thick and frothy. Serve at once. This makes ¼ pint of sauce.

2. HARD SAUCE FOR PLUM PUDDING

4 ozs. castor sugar.
2 ozs. butter.
½ wine glass brandy.
Lemon juice.

Beat the butter and the sugar to a cream, then mix in the brandy and the lemon juice gradually. Leave in a cool place to harden.

3. ORANGE SAUCE

¾ pint of milk.
2 eggs.
1 oz. castor sugar.
1 orange.
1 small glass curacoa (optional).

Boil the milk, add the sugar, the grated orange rind, and a tablespoon of orange juice. Simmer for about 5 minutes, then cool slightly and add the eggs beaten with a little milk. Stir over the fire till it begins to thicken, remove and add the curacoa if desired and serve.

4. CHOCOLATE SAUCE

¾ pint water.
1 tablespoon brandy (optional).
1 teaspoon vanilla essence.
1 oz. rice flour.
2 ozs. castor sugar.
4 ozs. grated chocolate.

Put the sugar, chocolate and water into a saucepan and stir till it boils. Mix rice flour with a little water smoothly. Pour it into the saucepan and simmer for about 5 minutes. Pass through a fine strainer, add brandy if desired, and vanilla essence, and serve.

ஸ்வீட் ஸாஸஸ்

1. கிறிஸ்மஸ் புடிங் ஸாஸ்

1 சிறு ஒயின் க்ளாஸ் ஒயின் அல்லது ப்ராண்டி. 2 முட்டை.
$1\frac{1}{2}$ அவு. கஸ்டர் சர்க்கரை. $\frac{1}{2}$ ஜில் தண்ணீர்.

ஒரு சிறு ஸாஸ்பானில் எல்லாச் சரக்குகளையும் போட்டு, அதைத் தண்ணீர் கொதிக்கும் ஒரு பெரிய ஸாஸ்பானில் நிறுத்தி எல்லாம் கெட்டிப்பட்டு நுரைகொள்ளும்வரை வேகமாய் அடித்து உடனே பரிமாறு. இது $\frac{1}{4}$ பைன்ட் ஸாஸ் ஆகும்.

2. ஹார்ட் ஸாஸ் ஃபர் ப்ளம் புடிங்கு

$\frac{1}{4}$ பவு. கஸ்டர் சர்க்கரை. $\frac{1}{2}$ ஒயின் க்ளாஸ் ப்ராண்டி.
2 அவு. வெண்ணெய். எலுமிச்சம்பழ ரசம்.

வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் சேர்த்து அடித்து க்ரீம் ஆக்கிக்கொண்டு அதில் ப்ராண்டியும், எலுமிச்சம்பழ ரசமும் கொஞ்சங் கொஞ்சமாய்ச் சேர்த்து, கெட்டிப் படும்படி குளிர்ந்த இடத்தில் வை.

3. ஆரஞ்ச் ஸாஸ்

$\frac{3}{4}$ பைன்ட் பால். 1 அவு. கஸ்டர் சர்க்கரை.
2 முட்டை. 1 ஆரஞ்ச்.
1 சிறு க்ளாஸ் குரஸோ (வேண்டுமானால்).

பாலைக் கொதிக்கவைத்து, அதில் சர்க்கரையும், துருவிய ஆரஞ்ச் தோலும் 1 மேசைக்கரண்டி ஆரஞ்ச்பழ ரசமும் சேர்த்து, சுமார் 5 நிமிஷம் வேகவைத்து, பிறகு கொஞ்சம் ஆறவைத்து அதில் முட்டைகளைக் கொஞ்சம் பாலோடு சேர்த்து அடித்துச் சேர்த்துக்கொண்டு தடிப்பாகும்வரை அடுப்பில் வைத்துக் கிளறி, எடுத்து வேண்டுமானால் குரஸோ சேர்த்துப் பரிமாறு.

4. சாக்கோலத் ஸாஸ்

$\frac{3}{4}$ பைன்ட் தண்ணீர். 1 அவு. அரிசி மாவு.
1 மேசைக்கரண்டி பிராண்டி (இஷ்டமானால்). 2 அவு. கஸ்டர் சர்க்கரை.
4 அவு. துருவிய சாக்கொலத்.
1 தேக்கரண்டி வெனிலா எஸன்ஸ்.

சர்க்கரையும், சாக்கொலத்தும், தண்ணீரும் ஒரு ஸாஸ்பானில் போட்டுக் கொதிக்கும்வரை கிளறு. அரிசிமாவில் கொஞ்சம் தண்ணீர் சேர்த்துக் கட்டியில்லாமல் கரைத்து அதை ஸாஸ்பானில் ஊற்றிச் சுமார் 5 நிமிஷம் வேகவை. சிறு கண்களுள்ள சல்லடையில் வடிகட்டி இறுத்துக்கொண்டு அதில் (இஷ்டமானல் ப்ராண்டியும் சேர்க்கலாம்) வெனிலா எஸன்ஸ் சேர்த்துப் பரிமாறு.

5. JAM SAUCE

4 tablespoons Raspberry jam.
2 ozs. loaf sugar.
½ pint water.
½ teaspoon lemon juice.
Cochineal.

Put the sugar, water and jam into a pan and boil them together for 5 minutes. Add lemon juice and two or three drops cochineal. Strain and serve.

6. LEMON SAUCE

½ pint boiling water.
2 ozs. loaf sugar.
1 dessertspoon arrowroot or cornflour.
1 lemon.

Grate the lemon rind with the sugar and add to water boiling in a saucepan. Mix the arrowroot smoothly with a little cold water pour it into the saucepan and stir till it boils. Add the lemon juice and more sugar if necessary. If desired richer, a small glass of sherry and the yolk of an egg may be added a few moments before serving, but the sauce must not boil again once the egg has been introduced.

7. BRANDY SAUCE

¼ pint of milk.
1 teaspoon castor sugar.
1 teaspoon arrowroot.
1 egg yolk.
A small wineglass brandy.

Mix the milk and the arrowroot smoothly together, pour into a small saucepan and stir till it boils. Add the sugar and allow it to cool slightly, then mix in the brandy and the beaten egg, stir until it thickens but do not boil and serve.

8. FROTHY SAUCE

1 wine glass sherry or other white wine.
1 tablespoon castor sugar.
1 egg.
¼ pint milk.

Dissolve sugar in the boiling milk and let it cool slightly. Beat the egg and sherry well together, add to the hot milk and mix well. Stand the basin in a saucepan of boiling water and whisk briskly until the mixture thickens and becomes very frothy, and serve.

5. ஜாம் ஸாஸ்

4 மேசைக்கரண்டி ராஸ்பெரி ஜாம். 2 அவு. லோஃப் சுகர்.
½ பைன்ட் தண்ணீர். ½ தேக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
கொச்னீல்.

ஒரு பானில் சர்க்கரையும், தண்ணீரும், ஜாமும் போட்டு 5 நிமிஷ நேரம் ஒன்ருய்க் கொதிக்கவைத்து, எலுமிச்சம்பழ ரசமும், இரண்டு, மூன்று சொட்டுக் கொச்னீலும் சேர்த்து வடிகட்டிப் பரிமாறு.

6. லெமன் ஸாஸ்

½ பைன்ட் கொதிக்கிற வெந்நீர். 1 டெஸர்ட்கரண்டி அரொரூட் அல்லது
2 அவு. லோஃப் சர்க்கரை. கார்ன் ஃப்ளவர்.
1 எலுமிச்சம்பழம்.

எலுமிச்சம்பழத் தோலைத் துருவிச் சர்க்கரை சேர்த்து ஒரு ஸாஸ்பானில் கொதிக்கும் வெந்நீரில் போட்டு, கொஞ்சம் தண்ணீரில் அரொரூட்டைப் போட்டுக் கட்டியில்லாமல் கரைத்து அதை ஸாஸ்பானில் ஊற்றிக் கொதிக்கும்வரை கிளறி அதில் எலுமிச்சம்பழ ரசமும் வேண்டுமானுல் இன்னங்கொஞ்சம் சர்க்கரையும் சேர்த்துக்கொள். அதை இன்னும் சத்துள்ளதாகச் செய்யவேண்டுமானுல், பரிமாறுவதற்குச் சில விஞடிகளுக்கு முன்னேயே அதில் ஒரு சிறு க்ளாஸ் ஷெறியும் 1 முட்டை மஞ்சள் கருவும் சேர்த்துக்கொள்ளலாம். ஆனுல் முட்டையைச் சேர்த்தபின் ஸாஸைக் கொதிக்க வைக்கக்கூடாது.

7. ப்ராண்டி ஸாஸ்

¼ பைன்ட் பால். 1 தேக்கரண்டி கஸ்டர் சர்க்கரை.
1 தேக்கரண்டி அரொரூட். 1 முட்டை மஞ்சள் கரு.
1 சிறு ஒய்ன் க்ளாஸ் ப்ராண்டி.

பாலும் அரொரூட்டுமாகக் கட்டியில்லாமல் நன்ருய்க் கரைத்து ஒரு சின்ன ஸாஸ்பானில் ஊற்றிக் கொதிக்கும்வரை கிளறிச் சர்க்கரை சேர்த்துக் கொஞ்சம் ஆறவிட்டு அதோடு ப்ராண்டியும் அடித்த முட்டையும் சேர்த்துத் தடிப்பாகும் வரைக் கிளறிக் கொதிக்க வைக்காமல் பரிமாறு.

8. ஃப்ராதி ஸாஸ்

1 ஒய்ன் க்ளாஸ் ஷெறி அல்லது எதாவது ஒய்ட் ஒய்ன். 1 மேசைக்கரண்டி கஸ்டர் சர்க்கரை.
1 முட்டை.
¼ பைன்ட் பால்.

கொதிக்கிற பாலில் சர்க்கரை சேர்த்துக் கரைத்துக் கொஞ்சம் ஆறவைத்து, முட்டையும் ஷெறியும் சேர்த்து, நன்ருய் அடித்துச் சூடாயுள்ள அப்பாலில் சேர்த்து நன்ருய்க் கலந்து, கொதிக்கும் வெந்நீருள்ள ஸாஸ்பானில் பாலுள்ள பேஸினை நிறுத்தி அக்கலவை தடிப்பாகி அதிக நுரைகொள்ளும்வரை வேகமாய் அடித்துப் பரிமாறு.

9. CHERRY SAUCE

½ a pint sugar and water syrup. (½ cup sugar and ½ cup of water boiled together).
1 dessertspoon red currant jelly.
½ glass port wine.
Juice of half a lemon.
1 oz. glacé cherries quartered.

Put all the ingredients into a saucepan and simmer till the jelly is dissolved. Add the prepared cherries ; boil again and remove any scum and serve.

10. WINE SAUCE

¼ pint water.
1 glass sherry.
1 tablespoon any jam.
1 tablespoon castor sugar.
A little lemon juice.

Put the sugar and water into a saucepan. Simmer for 10 minutes then add the jam and lime juice to the rest of the ingredients and bring to the boil, add sherry, strain and serve.

9. செறி ஸாஸ்

½ பைன்ட் சர்க்கரைத் தண்ணீர் ஸிரப்.
(½ கோப்பை சர்க்கரையும் ½ கோப்பை தண்ணீரும் கொதித்தானது).
1 டெஸர்ட்கரண்டி ரெட் கறெண்ட் ஜெல்லி.
½ க்ளாஸ் போறட் ஒய்ன்.
பாதி எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
1 அவு. க்ளாஸி செறிஸ் நாலு துண்டாக நறுக்கியது.

எல்லாச் சரக்குகளையும் ஒரு ஸாஸ்பானில் போட்டு நிதானமான தீயில் ஜெல்லி கரையுமட்டும் வேகவைத்து, தயாரித்த செறி பழங்களை அதில் சேர்த்துத் திரும்பவும் கொதிக்கவைத்து, ஏடு படிந்திருந்தால் எடுத்துவிட்டுப் பரிமாறு.

10. ஒய்ன் ஸாஸ்

¼ பைன்ட் தண்ணீர்.
1 க்ளாஸ் ஷெறி.
1 மேசைக்கரண்டி ஜாம் (எதாவது).
1 மேசைக்கரண்டி கஸ்டர் சர்க்கரை.
கொஞ்சம் எலுமிச்சம்பழ ரசம்.

சர்க்கரையும் தண்ணீரும் ஒரு ஸாஸ்பானில் போட்டு நிதானமான தீயில் 10 நிமிஷநேரம் ஜோவென்று வேகவைத்துப் பிறகு ஜாமையும் எலுமிச்சம்பழ ரசத்தையும் மற்றச் சரக்குகளையும் சேர்த்துக் கொதிவரும்வரை கொதிக்கவைத்து ஷெறி சேர்த்து வடிகட்டிப் பரிமாறு.

SALADS

1. APPLE AND CELERY SALAD

Apples.
Chopped walnuts.
Celery.
Mayonnaise sauce.
Lettuce.
Pepper and salt.

Choose apples of good appearance and all the same size. Wipe well, cut off about $\frac{1}{3}$ of each apple, and scoop out as much of the contents as possible, leaving a case of about $\frac{1}{4}$ inch thick. Cut up the apple which has been removed, be sure it is free from pips, core and skin. Wash and shred the celery ; mix it with the chopped apple and walnuts, sprinkle with salt and pepper, and mix with the mayonnaise sauce. Fill the centre of the apples with this, decorating the tops with walnuts and the best pieces of celery. Wash and drain the lettuce. Place each apple on a large lettuce leaf. If desired, the apples may be filled with peas, or any other suitable vegetable.

2. BANANA SALAD

6 bananas.
4 ozs. chopped almonds or walnuts.
1 lettuce.
Mayonnaise sauce.
Seasoning.
1 tomato.

Wash the lettuce, shred the larger leaves, mix them with the chopped nuts, and the peeled bananas, cut into thin slices, sprinkle with salt and pepper. Put the mixture into a salad bowl. Pour over the mayonnaise sauce. Arrange the nicest lettuce leaves round the sides of the bowl. Peel and slice the tomato and lay it on the top of the salad, sprinkle with a few nuts.

3. CELERY SALAD

1 head celery.
Salt and pepper.
$\frac{1}{2}$ lb. mixed nuts.
1 gill salad dressing.

Wash, clean and shred the celery very finely. Remove the brown skins from the nuts (optional). Mix the nuts and celery in a glass bowl, and season them well. Pour the salad dressing over, and garnish with a few of the nuts and some curled celery.

சலட்ஸ்

1. ஆப்பிலும் செலேரி சலட்

ஆப்பில் பழங்கள்.
பொடித் துண்டுகளாக நறுக்கிய வால்நட்ஸ்.
செலெரி.
மெயொனெஸ் ஸாஸ்.
லட்டிஸ்.
மிளகுதூளும் உப்பும்.

ஒரே அளவாயுள்ள நல்ல ஆப்பில் பழங்களைப் பொறுக்கி நன்ருய்த் துடைத்து ஒவ்வொன்றிலும் $\frac{1}{3}$ பாகத்தை அரிந்துவிட்டு மிகுதியுள்ள பாகத்தை $\frac{1}{4}$ அங்குல கனமுள்ள ஒரு கிண்ணிபோலிருக்கும்படி நடுவில் குடைந்தெடுத்துவிட்டு அப்படிக் குடைந்தெடுத்த பாகத்திலும் முதலில் அரிந்துவிட்ட $\frac{1}{3}$ பாகத்திலும் நல்லதாயுள்ளதையெல்லாம் சிறு துண்டுகளாக்கிக் கொள். செலெரியைக் கழுவி நார்நாராய் உரித்து சிறு துண்டுகளாக்கிய ஆப்பிலோடும் வால்நட்களோடும் கலந்து, உப்பும் மிளகுதூளும் தூவி, மெயொனெஸ் ஸாஸோடு கலந்து, ஆப்பில் கிண்ணங்களில் அக்கலவையைப் பூரணமாக வைத்து, அதன்மேல் அலங்காரத்துக்கு வால்நட்களும் செலெரியின் நல்ல துண்டுகளையும் வைத்து, லட்டிஸ்களைக் கழுவித் தண்ணீரை இறுத்துவிட்டு, ஒவ்வொரு பெரிய லட்டிஸ் இலையிலும் ஒவ்வொரு ஆப்பில் வை. இஷ்டமானல் அந்த ஆப்பில் கிண்ணங்களில் பட்டாணி அல்லது தகுந்த வேறே வெஜட்டபில் அடைக்கலாம்.

2. பளுை சலட்

6 வாழைப்பழம்.
4 அவு. துருவிய வாதுமை அல்லது வால்நட்ஸ்.
மெயொனெஸ் ஸாஸ்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.
1 தொமாட்டோ.
1 லட்டிஸ்.

லட்டிஸைக் கழுவி, பெரிய இலைகளை அரிந்து துருவிய வாதுமையோடும் மெல்லிய பில்லைகளாக அரிந்த வாழைப்பழத்தோடும் கலந்து உப்பும் மிளகும் தூவி, இக்கலவையை ஒரு சலட் போலில் போட்டுக்கொண்டு அதில் மெயொனெஸ் ஸாஸை ஊற்றி நல்ல லட்டிஸ் இலைகளைப் போலின் உள்பக்கத்தில் சுற்றிலும் வைத்து தொமாட்டோவைத் தோல் உரித்துப் பில்லைகளாக அரிந்து சலடின் மேல் பரப்பி வைத்து இன்னம் சில வாதுமை துருவலை தூவிக்கொள்.

3. செலேரி சலட்

1 கொத்து செலெரி.
உப்பும் மிளகுதூளும்.
$\frac{1}{2}$ பவு. வாதுமை முதலிய கலவைப் பருப்பு.
1 ஜில் சலட் ட்றெஸ்ஸிங்.

செலெரியைக் கழுவிப் பொடிப்பொடியாய் அரிந்துகொண்டு, (வேண்டுமானல்) பருப்புகளைத் தோலுரித்து ஒரு க்ளாஸ் போலில் செலெரியையும் பருப்புகளையும் கலந்து, உப்பு மிளகுதூள் போட்டு அதன்மேல் சலட் ட்றெஸ்ஸிங் ஊற்றிச் சில பருப்புகளும் சுருட்டியுள்ள செலெரியும் வைத்து அலங்கரி.

4. TOMATO AND CAULIFLOWER SALAD

Cauliflower.
Tomato.
Mayonnaise sauce.
Hard boiled egg.

Take a cooked cauliflower and cut off as much of the stalk as possible without allowing the flower to fall apart, and place on a salad dish. Pour mayonnaise sauce over. Surround with quartered tomato. Garnish with peas, slices of tomato and of hard boiled egg. Should the salad be served with lamb, scatter a little finely chopped green mint over.

5. FISH SALAD

2 cups shredded lettuce.
$1\frac{1}{2}$ lbs. any cold boiled fish.
$\frac{1}{2}$ cup French salad dressing or mayonnaise.
1 teaspoonful onion juice.
1 cup finely cut celery.
1 teaspoonful chopped parsley.

Line a dish with lettuce; place the flaked fish in the centre. Pour over salad dressing to which the onion juice has been added, and cover with celery; put a little dressing on top, sprinkle with chopped parsley.

6. CHICKEN SALAD

Cold boiled chicken.
Celery.
1 teaspoon salt.
$\frac{1}{8}$ teaspoon pepper.
2 hard boiled eggs.
2 cups mayonnaise sauce.
Olives or capers.

Cut up the chicken into half inch dice with finely shredded celery, seasoning, and one egg cut into small pieces. Mix with a little mayonnaise and let it stand in a cold place for about 1 hour. Serve on lettuce leaves and spread mayonnaise over the top. Garnish with olives or capers and remaining egg cut in slices.

7. CHICKEN AND OYSTER SALAD

Clean, parboil and drain one pint of oysters. Remove tough muscles and mix soft parts with an equal quantity of cold boiled fowl cut in one half inch dice. Moisten with salad dressing and serve on lettuce leaves.

4. தோமாட்டோ அண்ட் காலிஃப்ளவர் சலட்

காலிஃப்ளவர்.
தொமாட்டோ.
மெயொனெஸ் ஸாஸ்.
கெட்டியாய் வெந்த முட்டை.

சமைத்த ஒரு காலிஃப்ளவரை எடுத்து, பூ தனித்தனியாய் விழாதபடி முடியும்வரை தண்டை அறுத்துவிட்டு, பூவை ஒரு சலட் டிஷில் வைத்து மெயொனெஸ் ஸாஸை அதன்மேல் ஊற்றி அதைச்சுற்றி நாலுபாகமாக அரிந்த தொமாட்டோவை வைத்து, பட்டாணியும் தொமாட்டோ பில்லைகளும் கெட்டியாக வெந்த முட்டையும் வைத்து அலங்கரி. ஆட்டுக்குட்டிக் கறியோடு சலட்டைப் பரிமாறுவதானால் பொடிப்பொடியாய் அரிந்த புதீனாவை அதன்மேல் தூவு.

5. மீன் சலட்

2 கோப்பை பொடிப்பொடியாய் அரிந்த லட்டிஸ்.
$1\frac{1}{2}$ பவு. வேகவைத்து ஆறின மீன் (எதாவது).
$\frac{1}{2}$ கோப்பை ஃப்ரெஞ்ச் சலட் ட்றெஸ்ஸிங் அல்லது மெயோனெஸ்.
1 தேக்கரண்டி வெங்காயச்சாறு.
1 கோப்பை பொடிப்பொடியாய் அரிந்த செலெரி.
1 தேக்கரண்டி பொடிப்பொடியாய் அரிந்த பார்ஸ்லி.

ஒரு டிஷில் லட்டிஸை அஸ்திரிபோல் வைத்து மீன்துண்டை மத்தியில் வைத்து அதன்மேல் வெங்காயச்சாறு கலந்த சலட் ட்றெஸ்ஸிங் ஊற்றி, செலெரியால் மூடி அதன்மேல் கொஞ்சம் ட்றெஸ்ஸிங் வைத்துப் பொடிப் பொடியாய் அரிந்த பார்ஸ்லியைத் தூவு.

6. சிக்கன் சலட்

வேகவைத்து ஆறின சிக்கன்.
செலெரி.
1 தேக்கரண்டி உப்பு.
$\frac{1}{8}$ தேக்கரண்டி மிளகுதூள்.
2 கெட்டியாய் வெந்த முட்டை.
2 கோப்பை மெயொனெஸ் ஸாஸ்.
ஆலிவ்ஸ் அல்லது கேப்பர்ஸ்

சிக்கனை $\frac{1}{2}$ அங்குல துண்டுகளாக அரிந்து அதோடு பொடிப்பொடியாய் அரிந்த செலெரியைக் கலந்து, உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து, சிறு சிறு துண்டுகளாக்கிய ஒரு முட்டையை அதில் சேர்த்து, கொஞ்சம் மெயொனெஸோடு கலந்து 1 மணி நேரம் குளிர்ச்சியான இடத்தில் வைத்திருந்து, பிறகு லட்டிஸ் இலைகளின்மீது வைத்து, அதன்மேல் மெயொனெஸைத் தடவி, அதன்மேல் ஆலிவ்கள் அல்லது கேப்பர்களை வைத்து மீதியுள்ள முட்டையைப் பில்லைகளாக அரிந்து அப்பில்லைகளையும் வைத்து அலங்கரி.

7. சிக்கன் அண்ட் ஆய்ஸ்டர் சலட்

1 பைன்ட் ஆய்ஸ்டர்களைச் சுத்தம்பண்ணி நன்றாய் வேகவைத்து, கெட்டித் தசைகளை எடுத்துவிட்டு, மிருதுவான தசைகளோடு, வெந்து ஆறின கோழியை $\frac{1}{2}$ அங்குல துண்டுகளாக்கி அதில் சரிபாகம் கலந்து சலட் ட்றெஸ்ஸிங் ஊற்றி ஈரமாக்கி லட்டிஸ் இலைகளில் பரிமாறு.

8. PINEAPPLE AND TOMATO SALAD

Skin medium sized tomatoes. Remove a thin slice from the top of each, and take out seeds and some of the pulp. Stand in cold salt water. Drain and fill with freshly shredded pineapple and chopped nut meats mixed with salad dressing. Garnish with nut meats and serve on lettuce leaves.

9. THREE STAR TOMATO SALAD

¼ lb. cooked diced chicken.	¼ cup cooked mushrooms.
Mayonnaise.	Lettuce leaves.
2 ozs. cooked diced sweetbreads.	6 large tomatoes.

1 hard boiled egg yolk.

Mix the chicken with the sweetbreads, mushrooms, and 3 to 4 tablespoons of mayonnaise. Cut a slice from the top of each tomato. Scoop the insides out carefully, and after standing in cold salt water, drain and fill with salad. Put a teaspoonful of mayonnaise on top of each. Place on a dish or on individual plates lined with lettuce leaves or endive. Decorate with sieved egg yolk.

10. NORMANDY SALAD

1 tin French peas.	½ lb. walnuts.
Lettuce.	½ cup mayonnaise.
Pinch of sugar.	Salt and pepper.

Stew peas gently in their own liquor, season with salt, pepper and sugar. When peas absorb all the liquor, allow them to cool. Chop nuts and mix with peas. Pour mayonnaise over it and serve on lettuce leaves.

11. GRAPE FRUIT SALAD

Remove the pulp from grape fruit and add equal quantities of finely cut celery and apple. Moisten with mayonnaise and serve on selected lettuce leaves with a sprinkling of chopped walnuts.

8. பைனப்பில் அண்ட் தோமாட்டோ சலட்

நடுத்தரமான தொமாட்டோ பழங்களைத் தோலுரித்து ஒவ்வொன்றையும் மேல் பக்கம் மெல்லியதாய்ச் சீவிவிட்டு விதைகளையும் கொஞ்சம் சதையையும் குடைந்து எடுத்துவிட்டு, உப்புக்கலந்த தண்ணீரில் கொஞ்சநேரம் போட்டுவைத்து, தண்ணீரை இறுத்துவிட்டு அப்போது நறுக்கிய பைனப்பில் துண்டுகளாலும் நறுக்கிய பருப்புகளாலும், சலட் ட்றெஸ்ஸிங் கலந்த இறைச்சித்துண்டுகளாலும் அந்தத் தொமாட்டோ பழங்களை நிரப்பி நட் மீட்ஸால் அலங்கரித்து லட்டிஸ் இலைகளில் பரிமாறு.

9. த்ரீ ஸ்டார் தோமாட்டோ சலட்

$\frac{1}{4}$ பவு. சமைத்துத் துண்டாக்கின சிக்கன்.	$\frac{1}{4}$ கோப்பை சமைத்த மஷ்ரம்ஸ்.
மெயொனெஸ்.	லட்டிஸ் இலைகள்.
2 அவு. சமைத்து அரிந்த ஸ்வீட் ப்ரெட்ஸ்.	6 பெரிய தொமாட்டோ.
	1 முட்டை மஞ்சள் கரு (கெட்டியாய் வெந்தது).

சிக்கனோடு மஷ்ரம்கள், ஸ்வீட்ப்ரெட்ஸ், 3 முதல் 4 மேசைக்கரண்டி மெயொனெஸ் இவைகளைச் சேர்த்துக்கொள். தொமாட்டோ பழங்களின் மேல் பாகத்தில் பில்லையாக அரிந்துவிட்டு உள்பாகத்தைப் பத்திரமாய்க் குடைந்து எடுத்து அப்பழங்களை உப்புகலந்த தண்ணீரில் கொஞ்சநேரம் விட்டுவைத்து, பிறகு எடுத்துத் தண்ணீரை இறுத்துவிட்டு அப்பழங்களினுள்ளே சலட் வைத்து அடைத்து, ஒவ்வொன்றின்மேலும் ஒரு தேக்கரண்டி மெயொனெஸ் ஊற்றி ஒரு டிஷில் அல்லது தனித்தனி ப்ளேட்களில் லட்டிஸ் இலைகள் அல்லது எண்டிவ் இலைகள் வைத்து அவைகளின்மேல் அப்பழங்களை வைத்து, துண்டுகளாக்கிய முட்டை மஞ்சள் கருவால் அலங்கரி.

10. நார்மண்டி சலட்

1 டின் ஃப்ரெஞ்ச் பீஸ்.	$\frac{1}{2}$ பவு. வால்நட்கள்.
லட்டிஸ்.	$\frac{1}{2}$ கோப்பை மெயொனெஸ்.
1 சிட்டிக்கை சர்க்கரை.	உப்பும் மிளகுதூளும்.

பட்டாணிகளை அவைகளின் நீரிலேயே வேகவைத்து, உப்பும் மிளகுதூளும், சர்க்கரையும் சேர்த்து, நீரெல்லாம் சுண்டியபின் ஆறவைத்து, நட்ஸை நருக்கி பட்டாணிகளோடு கலந்து அதன்மேல் மெயொனெஸ் ஊற்று. லட்டிஸ் இலைகளின்மீது வைத்துப் பரிமாறு.

11. க்ரேப் ஃப்ரூட் சலட்

க்ரேப். ஃப்ரூட் சதையை எடுத்துவிட்டு, சிறு துண்டுகளாய் அரிந்த செலெரி ஒரு பாகமும் ஆப்பில் ஒரு பாகமும் அதற்குச் சரிபாகமாய் எடுத்துப் பழச்சதையோடு சேர்த்துக்கொண்டு, எல்லாவற்றையும் மெயொனெஸ் ஊற்றி ஈரமாக்கிக் கொண்டு, பொறுக்கி எடுத்த லட்டிஸ் இலைகளில் நறுக்கிய வால்நட்ஸ் தூவி அதன் மேல் அக்கலவையை வைத்துப் பரிமாறு.

12. ASPARAGUS AND TOMATO SALAD

4 large tomatoes. 1 small tin asparagus tips.
Mayonnaise. French dressing.
Lettuce.

Cut a slice from the top of the tomatoes and scoop out the soft pulp, stand in cold salt water then turn upside down to drain. Drain the asparagus tips and dip them in French dressing. Season the tomato cups with pepper and salt, and drop a spoonful of thick mayonnaise into each, place about 6 tips in each cup. If they are too long to stand up cut a piece from the ends. Serve with plain lettuce salad.

13. ORANGE MINT SALAD

Cut 4 large Jaffa oranges in half and Remove the pulp from each section with a spoon, sprinkle with two tablespoons finely chopped mint and 1 tablespoon each of lemon juice and sherry. Chill thoroughly, serve in glasses and garnish with a sprig of mint.

14. FRUIT MAYONNAISE SALAD

4 bananas. 2 eating apples.
2 oranges. Juice of half a lemon.
1 lettuce. 2 ozs. shelled walnuts.
1 gill mayonnaise.

Peel and slice bananas, peel, core and slice the apples. Lay them on a plate and squeeze lemon juice over them to keep them a good colour. Peel the oranges skin and cut the sections in half. Shred the lettuce and chop the walnuts. Mix the fruit and nuts with mayonnaise and place on a bed of shredded lettuce.

15. MELON SALAD

Peel the melon and cut into cubes, season with pepper and salt. Do not mix with mayonnaise until shortly before use. Serve on crisp lettuce leaves.

12. அஸ்பரசஸ் அண்ட் தோமாட்டோ சலட்

4 பெரிய தொமாட்டோ. 1 சின்ன டின் அஸ்பரகஸ் நுனிகள்.
மெயொனெஸ். ஃப்ரெஞ்ச் ட்ரெஸ்ஸிங்.
லட்டிஸ்.

தக்காளிப்பழங்களின் மேல்பாகத்தில் ஒரு பில்லை சீவிவிட்டு உள்ளிருக்கும் மெதுவான சதையைக் குடைந்தெடுத்துவிட்டு அப்பழங்களில் உப்புகலந்த தண்ணீர் விட்டுவைத்து, பிறகு தண்ணீரைக் கவிழ்த்து ஊற்றிவிட்டு, அஸ்பரகஸ் நுனிகளை இறுத்துக்கொண்டு அவைகளை ஃப்ரெஞ்ச் டிரெஸ்ஸிங்கில் தோய்த்து, தொமாட்டோ கிண்ணங்களில் உப்பும் மிளகுதூளும் போட்டு, ஒவ்வொன்றிலும் ஒவ்வொரு தேக்கரண்டி மெயொனெஸ் ஊற்றி ஒவ்வொரு கிண்ணத்திலும் சுமார் 6 நுனிகள் வைக்கவும். நுனிகள் அதிக நீளமாயிருந்தால் அடிபாகத்தில் கொஞ்சம் அறுத்துவிடலாம். சாதா லட்டிஸ் சலடோடு பரிமாறு.

13. ஆரஞ்ச் மின்ட் சலட்

4 பெரிய ஜாஃபா ஆரஞ்ச் பழங்களை இரண்டாக அரிந்து, ஒரு கரண்டியைக்கொண்டு உள்சதையைக் குடைந்து எடுத்துவிட்டு, அதற்குள் பொடிப் பொடியாய் அரிந்த புதீனாவில் 2 மேசைக்கரண்டியும், எலுமிச்சம்பழ ரசம் ஒரு மேசைக்கரண்டியும், ஷெரி ஒரு மேசைக்கரண்டியும் போட்டு ஐஸ் பெட்டியில் கொஞ்ச நேரம் வைத்து எடுத்து க்ளாஸ்களில் வைத்து ஒரு கொத்து புதீனா வைத்து அலங்கரித்துப் பரிமாறு.

14. ஃப்ரூட் மேயோனேஸ் சலட்

4 வாழைப்பழம். பாதி எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
2 ஆரஞ்ச். 2 அவு. ஓடெடுத்து நறுக்கிய வால்நட்ஸ்.
1 லட்டிஸ். 1 ஜில் மெயொனெஸ்.
2 சாப்பிடத்தக்க ஆப்பில்.

வாழைப்பழங்களைத் தோலுரித்துப் பில்லைகளாக அரிந்துக்கொள். ஆப்பில்களையும் தோல் சீவிக் கொட்டை பாகத்தை எடுத்துவிட்டுப் பில்லைகளாக அரிந்து இரண்டையும் ஒரு ப்ளேட்டில் வைத்து நிறத்துக்காக அதன்மேல் எலுமிச்சம்பழ ரசத்தைப் பிழிந்துகொள். அதன்பின் ஆரஞ்ச் பழங்களைத் தோலுரித்துச் சுளைகளைப் பாதிபாதியாய் அரிந்துகொள். லட்டிஸ்களை அரிந்துகொண்டு வால்நட்களை நறுக்கிக்கொண்டு, பழங்கள், நட்கள் எல்லாவற்றையும் மெயொனெஸ் சேர்த்துக் கலக்கிக்கொண்டு, அரிந்த லட்டிஸைப் பரப்பி அதன்மேல் வைத்துக்கொள்.

15. மேலன் சலட்

மெலனைத் தோலெடுத்துத் துண்டுகளாக அரிந்து உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்துக்கொள். சாப்பிடுவதற்குச் சற்று முன்னேதான் அதில் மெயொனெஸ் சேர்க்கவேண்டும். வாடாத லட்டிஸ் இலைகளின்மீது வைத்துப் பரிமாறு.

16. CUBAN SALAD

(Serves 8)

1 cup stuffed olives.
2 medium green peppers.
1 teaspoon onion juice.
1 cup whipped cream.
2 packets cream cheese.
⅛ cup mayonnaise.
Salt to taste.

Chop the olives and peppers, cream the cheese and add the other ingredients and lastly the whipped cream. Press into suitable shaped tin and chill until firm, turn out and slice and serve on lettuce leaf.

17. PRINCESS SALAD

Small tomatoes.
Oranges.
Pineapple slices.
Lettuce.
Mayonnaise sauce.

Peel the required number of tomatoes, remove centres, place in cold salt water and drain, skin and cut up the pulp of the oranges, season with a little lime juice and sugar. Fill the tomato and place each on a pineapple ring on a piece of lettuce. Serve mayonnaise separately with this salad.

18. TOMATO CHEESE SALAD

1 tin tomato soup.
½ lb. cream cheese.
1 cup chopped nuts and olives.
gelatine to set.

Mash the cheese until smooth and stir into soup. Add olives and nuts and gelatine. Pour into square or loaf mould and set in ice box. When firm cut in slices and serve on lettuce with mayonnaise.

19. PINEAPPLE AND CHEESE SALAD

Mash Kraft cheese with a fork, mix with chopped pineapple and serve on lettuce with mayonnaise.

16. க்யூபன் சலட்

1 கோப்பை ஸ்டஃப்ட் ஆலிவ்ஸ். $\frac{1}{3}$ கோப்பை மெயொனெஸ்.
2 நடுத்தர பச்சை மிளகாய். 1 கோப்பை அடித்த க்ரீம்.
1 தேக்கரண்டி வெங்காய ரசம். 2 ப்யாக்கெட் க்ரீம் சீஸ்.
ருசிக்கு உப்பு.

ஆலிவ்களையும் பச்சை மிளகாய்களையும் சிறு துண்டுகளாக நருக்கிக்கொள். சீஸை க்ரீமாக அடித்துக்கொண்டு அதில் மற்றச் சாக்குகளையும் சேர்த்துக்கொண்டு கடைசியாக அடித்த க்ரீமைச் சேர்த்துக்கொள். வேண்டிய உருவுள்ள தகரத்தில் வைத்து, அழுத்தி, இறுகும்வரை ஐஸ் பெட்டியில் வைத்து, எடுத்துத் திருப்பிப் போட்டு, பில்லேத் துண்டுகளாக நருக்கி லட்டிஸ் இலேகளில் வைத்துப் பரிமாறு.

17. ப்ரின்ஸெஸ் சலட்

சிறு தொமாட்டோக்கள். பைனப்பில் பில்லேத் துண்டுகள்.
ஆரஞ்சு பழங்கள். லட்டிஸ்.
மெயொனெஸ் ஸாஸ்.

எத்தனை வேண்டுமோ அத்தனை தொமாட்டோக்களைத் தோலுரித்து அதன் மத்தியிலுள்ளதைக் குடைந்து எடுத்துவிட்டு உப்பு கலந்த தண்ணீரில் போட்டு வடிகட்டி எடுத்துக்கொள். ஆரஞ்சு பழங்களைத் தோலுரித்துச் சுளைகளை நருக்கி அதில் கொஞ்சம் எலுமிச்சம்பழ ரசமும் சேர்த்துக்கொள். அப்படிச் சேர்த்துக் கொண்டதைத் தொமாட்டோ பழங்களில் பூரணமாக வைத்து ஒவ்வொரு தொமாட்டோ பழத்தையும் லட்டிஸ் துண்டின்மீது வைக்கப்பட்டிருக்கும் பைனப் பில் பில்லேமீது வைத்துப் பரிமாறு. அதோடு மெயொனெஸையும் தனியாய்ப் பரிமாறு.

18. தொமாட்டோ சீஸ் சலட்

1 டின் தொமாட்டோ சூப். 1 கோப்பை நறுக்கிய வாதுமை முதலிய பருப்புகளும் ஆலிவ்ஸ-ும்.
$\frac{1}{2}$ பவு. க்ரீன் சீஸ்.
ஜலட்டின் (ஆறுவதற்கு)

சீஸை மெதுவான மொத்தையாக்கி சூப்பில் போட்டுக் கிளறி அதில் ஆலிவ் ஸ-ும் வாதுமை முதலிய பருப்புகளும் ஜலட்டினும் சேர்த்து சதுரமாய் அல்லது ரொட்டி வடிவமாயுள்ள அச்சில் ஊற்றி ஐஸ்பெட்டியில் வை. கெட்டியானபின் வட்டத்துண்டுகளாக நறுக்கி மெயொனெஸோடு லட்டிஸின்மீது பரிமாறு.

19. பைனப்பில் அண்டு சீஸ் சலட்

முள்ளால் க்ராஃப் சீஸை மொத்தையாக்கிக்கொண்டு துண்டரித்த பைனப் பிலோடு கலந்து மெயொனெஸோடு லட்டிஸ்மீது பரிமாறு.

NOTES

SAVOURIES

1. SAVOURY CROUSTADES

Slice bread 2 to 2½ inches thick, cut in rounds and remove the centres to form a sort of basket, fry in hot deep fat to a golden brown and fill with the various fillings suggested for savoury and cheese tartlets.

2. PASTRY CASES

Line small tins or patty pans with thinly rolled cheese or plain pastry. Press it well in, and trim and shape the edges neatly. Prick the bottom and fill with rice. Bake in a moderate oven for ten minutes. Remove the rice and fill with savoury contents.

3. CHEESE PASTRY

2 ozs. butter or margarine.
¼ lb. flour.
½ a saltspoon cayenne.
The yolk of one egg.
2 ozs. grated cooking cheese or 1 oz. Parmesan cheese.

Rub the butter or margarine into the sifted flour ; add grated cheese and the cayenne. Beat up the yolk of egg in a little water, using enough water to mix the ingredients to a rather stiff dough. Roll out lightly and cut in rounds or fingers.

4. CHEESE SOUFFLE

1 oz. butter.
¾ oz. flour.
2 ozs. grated cheese.
1 gill milk.
2 eggs.
Salt, pepper, and cayenne.

Melt the butter in a pan ; add the flour and blend well. Add the milk, stir until boiling, then stir more vigorously until the mixture leaves the sides of the pan clear. Remove the pan from the fire, and beat in the yolks of the eggs one by one. Season and add the grated cheese. Whip the whites of the eggs to a very stiff froth and stir them into the mixture. Pour at once into a buttered souffle mould and bake in a quick oven for 20 to 30 minutes.

சேவரீஸ்

1. சேவரி க்ரூட்டாட்

ரொட்டியை 2 அல்லது $2\frac{1}{2}$ அங்குல ஸ்லைஸ்களாக அறுத்து நடுவில் வட்டமாய் கொஞ்சம் எடுத்துவிட்டு ஒரு கூடைபோல் செய்துகொண்டு அதைச் சூடாயுள்ள போதுமான கொழுப்பில் பொன்னிறமாகப் பொரித்து, சேவரிக்கும், சீஸ் டாற்ட்லெட்ஸுக்கும் சொல்லப்பட்டுள்ள வெவ்வேறு பூரணங்களை வைத்து நிரப்பிக்கொள்ளலாம்.

2. பேஸ்ட்றி கேஸஸ்

சிறு டின்கள் அல்லது பட்டி பான்களில், மெல்லியதாய் அப்பளம்போலிட்ட சீஸ் அல்லது சாதாரண பேஸ்ட்றியால் அஸ்திரி போட்டு அதை நன்றாய் உள் வரைக்கும் அழுத்தி, ஓரங்களை அழகாக அறுத்து, அடியைக் குத்திவிட்டு, சோறு வைத்து, நடுத்தரத் தீயில் 10 நிமிஷநேரம் பேக் பண்ணி, சோற்றை எடுத்துவிட்டு சேவரி பூரணம் வைத்துக்கொள்ளவும்.

3. சீஸ் பேஸ்ட்றி

2 அவு. வெண்ணெய் அல்லது மார்ஜரின்.	1 முட்டை மஞ்சள் கரு.
$\frac{1}{4}$ பவு. மாவு.	2 அவு. சமைக்கும் சீஸ் துருவியது அல்லது
$\frac{1}{2}$ உப்புக்கரண்டி கயன்.	1 அவு. பர்மொஸன் சீஸ்.

சலித்த மாவில் வெண்ணெய் அல்லது மார்ஜரினைக்கொண்டு பிசைந்து, அதில் துருவிய சீஸும் கயனும் சேர்த்து, சரக்குகளையெல்லாம் கெட்டியான மாவுபோல் பிசைவதற்குப் போதுமான தண்ணீரில் 1 முட்டை மஞ்சள் கருவை அடித்து, அதில் ஊற்றிப் பிசைந்து, கொஞ்சம் அப்பளம்போலிட்டுக் கொண்டு வட்டங்களாகவாவது நீட்டாகவாவது அறுத்துக்கொள்.

4. சீஸ் சுஃப்ளே

1 அவு. வெண்ணெய்.	1 ஜில் பால்.
$\frac{3}{4}$ அவு. மாவு.	2 முட்டை.
2 அவு. துருவிய சீஸ்.	உப்பு, மிளகுதூள், கயன்.

வெண்ணெயை ஒரு பானில் உருக்கி மாவைச் சேர்த்து ஒன்றாகும்படி நன்றாய்க் கலக்கி, பால் சேர்த்து, கொதிக்கும்வரை கிளறி, அக்கலவை பானில் பக்கங்களில் ஒட்டிக்கொள்ளாதிருக்கும்வரை அதிலும் வேகமாய்க் கிளறி, பானை அடுப்பிலிருந்து இறக்கி, முட்டைகளின் மஞ்சள் கருவை ஒவ்வொன்றாக அடித்து அதில்போட்டு, உப்பும் மிளகுதூளும் கயனும் சேர்த்து, துருவிய சீஸும் சேர்த்துக்கொள். அதன்பின் முட்டைகளின் வெள்ளைக் கருவுகளைக் கெட்டியாக்கி, நுரை கிளம்பும்படி அடித்து அக்கலவையில் கிளறிச் சேர்த்து, உடனே வெண்ணெய் தடவிய சுஃப்ளே அச்சில் ஊற்றித் தீவிரத்தீயுள்ள அடுப்பில் 20 முதல் 30 நிமிஷம்வரை பேக் பண்ணு.

5. SAVOURY TARTLETS

Fill pastry cases with any kind of flaked fish, cooked oysters, shrimp, crab or lobster mixed with a suitable sauce, or with finely minced chicken or ham or tongue, with a little minced olive or mushroom, a few green peas, or minced French beans. Cover with mayonnaise sauce and decorate with filleted anchovy, and chopped olive.

Almost any ingredients may be mixed and used to fill the tartlets or croustades and served hot or cold as desired.

6. MUSHROOM ON TOAST

6 large mushrooms.	1 tablespoon chopped onion.
3 ozs. ham.	½ oz. lard or dripping.
2 tablespoons bread-crumbs.	Seasoning.

Chop the onion finely and fry in fat, add ham and then bread-crumbs and seasoning. Pile a little on each mushroom, cover with greased paper and cook in slow oven 20 minutes. Serve on toast or fried bread, garnish and serve hot.

7. COD'S ROE SAVOURY

½ lb. cod's roe.	Curry powder.
A little butter.	Fried bread.

Cut the roe into neat slices ½ inch thick, and fry a nice brown in the butter. Add a little curry powder and stir. Serve very hot on fried bread.

8. SAVOURY BACON ROLLS

1 tablespoon bread-crumbs.	1 tablespoon ham.
1 teaspoon chopped parsley.	1 teaspoon onion juice.
Egg.	Bacon.

Salt and pepper.

Make a forcemeat by mixing together the bread-crumbs, onion juice parsley and minced ham. Season with pepper and salt and moisten with some well-beaten egg. Cut some thin slices of bacon, spread them with some of the mixture, roll and secure each roll with some thread, fry till cooked. Remove the thread and serve on pieces of buttered toast or fried bread.

5. சேவரி டார்ட்லேட்ஸ்

பேஸ்ட்றி உரைகளில், துண்டரித்த மீன், சமைத்த ஆய்ஸ்டர், ஷ்ரிம்ப், க்ராப், லாப்ஸ்டர் இவைகளில் எதையாவது தக்க ஸாஸோடு, அல்லது சிறு சிறு துண்டுகளாக அரிந்த சிக்கன், அல்லது ஹாம் அல்லது நாக்கை, கொஞ்சம் நறுக்கிய ஆலிவ் அல்லது மஷ்ரம், கொஞ்சம் பட்டாணி அல்லது அறிந்த ஃப்ரெஞ்சு பீன் ஸோடு, பூரணமாகவைத்து நிரப்பி, மேலே மெயொனெஸ் ஸாஸ் ஊற்றி மூடி, துணிக்கைகளாய் அரிந்த அன்சவியால் அல்லது ஆலிவால் அலங்கரி. அநேகமாய் எந்தச் சரக்குகளையும் சேர்த்து டார்ட்லெட்ஸ் அல்லது க்ரூட்டாடில் பூரணமாக வைத்து இஷ்டமானபடி சூடானதாகவோ ஆறினதாகவோ பரிமாறலாம்.

6. மஷ்ரம் ஆன் தோஸ்ட்

6 பெரிய மஷ்ரம்.
1 மேசைக்கரண்டி நறுக்கிய வெங்காயம்.
3 அவு. ஹாம்.
½ அவு. லார்ட் அல்லது ட்றிப்பிங்.
2 மேசைக்கரண்டி ரொட்டித்தூள். உப்பு, மிளகுதூள்.

வெங்காயத்தைச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக் கொழுப்பில் வறுத்து அதில் ஹாம் சேர்த்து அதன்பின் ரொட்டித்தூளும் சேர்த்து அதன்பின் உப்பும் மிளகும் சேர்த்து ஒவ்வொரு மஷ்ரமிலும் கொஞ்சம் குவித்துவைத்து வெண்ணெய் தடவிய காகிதத்தால் மூடி நிதானமான தீயில் 20 நிமிஷம் சமைத்து தோஸ்ட் அல்லது வறுத்த ரொட்டியின்மீது வைத்து அலங்கரித்து சூடாகவே பரிமாறு.

7. காட்ஸ் ரோ சேவரி

½ பவு. காட்ஸ் ரோ.
கறி பவுடர்.
கொஞ்சம் வெண்ணெய்.
வறுத்த ரொட்டி.

ரோவை ½ அங்குல கனச் சீரான ஸ்லைஸ்களாக்கி, வெண்ணெயில் சிவக்கப் பொரித்து, கொஞ்சம் கறி பவுடர் சேர்த்துக் கிளறி வறுத்த ரொட்டியில் சுடச்சுடப் பரிமாறு.

8. சேவரி பேக்கன் ரோல்ஸ்

1 மேசைக்கரண்டி ரொட்டித்தூள்.
1 மேசைக்கரண்டி ஹாம்.
1 தேக்கரண்டி அரிந்த பார்ஸ்லி.
1 தேக்கரண்டி வெங்காயச்சாறு.
முட்டை.
பேக்கன்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

ரொட்டித்தூளும், வெங்காயச்சாறும், பார்ஸ்லியும், பொடித்துண்டுகளாக்கிய ஹாமும் சேர்த்துக் கலந்து, ஃபோர்ஸ்மீட் ஆக்கிக்கொண்டு, உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து, நன்றாயடித்த முட்டைகளைச் சேர்த்துக் கசிவாக்கிக்கொண்டு, பேக்கனை மெல்லிய ஸ்லைஸ்களாக்கி, அதில் அக்கலவையில் கொஞ்சம் வைத்துப் பரப்பிச் சுருட்டி நூலால் கட்டி வேகும்மட்டும் வறுத்து, வெந்தபின் நூலை அவிழ்த்தெடுத்து வெண்ணெய் தடவி டோஸ்ட் அல்லது வறுத்த ரொட்டித்துண்டில் வைத்துப் பரிமாறு.

9. CHEESE TARTLETS

½ lb. short crust pastry.
1 egg.
3 ozs. grated cheese.
½ teaspoon made mustard.
1 gill thick white sauce.
Cayenne and salt.

Roll out the pastry very thinly and line some small patty pans with it. Prick the bottom of each. Cool the white sauce slightly, and stir in the yolk of the egg and the mustard. Season and add the cheese. Whip the white of the egg to stiff froth and stir it in lightly. Then quarter fill each patty pan with the mixture, and bake in a moderate oven for about 20 minutes or until the pastry and the cheese mixture feel firm. Remove the tartlets from the patty pans. Sprinkle a little grated cheese over each and serve hot.

Egg Tartlets are made in the same way, adding three chopped hard boiled eggs to the above mixture and using 1 oz. less cheese.

10. GRUYERE FRITTERS

Take 2 ozs. of cheese and 3 ozs. of butter and melt them slowly over the fire. Add 1 well-beaten egg and flour sufficient to make a firm dough. Roll out on a board and cut into fingers or small squares. Cover them with fine bread-crumbs and fry quickly in very hot fat. Drain and serve them surrounded with fried parsley, and sprinkle with cayenne pepper.

11. ONION SAVOURY

Peel a Spanish onion, slice and fry it in butter for about 5 minutes. Drain off the butter, add a little white wine, 1 oz. butter and a little flour. Season with cayenne, pepper and salt, and cook slowly. Spread on fried bread, dust with fine fried bread-crumbs, and serve very hot.

12. SAVOURY ASPARAGUS

Roll asparagus tips in a mixture of grated cheese, bread-crumbs, salt and cayenne and fry in deep fat.

9. சீஸ் டார்ட்லெட்ஸ்

½ பவு. ஷார்ட் க்ரஸ்ட் பேஸ்ட்றி.
1 முட்டை.
3 அவு. துருவிய சீஸ்.
½ தேக்கரண்டி தயாரித்த மஸ்டர்ட்.
1 ஜில் தடிப்பான ஒயிட் ஸாஸ்.
கயன், உப்பு.

பேஸ்ட்றியை அப்பளம்போலிட்டு, சில சிறு பட்டிபான்களில் அஸ்திரி போல் வைத்து, ஒவ்வொன்றின் அடியையும் குத்திவிட்டு, வெள்ளை ஸாஸைக் கொஞ்சம் ஆறவைத்து, முட்டையின் மஞ்சள் கருவையும் மஸ்டர்டையும் அதில் கிளறிக்கொண்டே போட்டு, உப்பும் கயனும் மஸ்டர்டும் சீஸூம் சேர்த்து, முட்டையின் வெள்ளைக் கருவைக் கெட்டியாய் நுரை கிளம்ப அடித்து, அதில் மெதுவாய்க் கிளறிச் சேர்த்து, பட்டிபானில் ¼ பாகம் நிறையும்படி அக்கலவை ஊற்றி, நடுத்தரத்தீயுள்ள அடுப்பில் சுமார் 20 நிமிஷம் அல்லது பேஸ்ட்றியும் சீஸ் கலவையும் கெட்டிப்படும் வரைக்கும் பேக் பண்ணி, பட்டிபானிலிருந்து டார்ட்லெட்டை எடுத்து, ஒவ்வொன்றின்மேலும் துருவிய சீஸ் கொஞ்சம் தூவிச் சூடாகவே பரிமாறு.

எக் டார்ட்லெட்ஸூம் இப்படியேதான் செய்யப்படுகிறது; ஆனால் சீஸில் 1 அவுன்ஸ் குறைத்தும், கெட்டியாய் வெந்த 3 முட்டைகளைச் சிறு துண்டுகளாக்கிச் சேர்த்தும் செய்யப்படுகிறது.

10. க்ருயர் ஃப்ரிட்டர்ஸ்

2 அவு. சீஸூம் 2 அவு. வெண்ணெயும் எடுத்து, நிதானமான தீயில் உருக்கி, அதில் நன்றாய் அடித்த 1 முட்டையும் கெட்டியாகப் பிசைவதற்குப் போதுமான மாவும் சேர்த்து, நன்றாய்ப் பிசைந்துகொண்டு ஒரு பலகையில் அப்பளம் போலிட்டு சிறு சதுரங்களாகவோ நீட்டுத் துண்டுகளாகவோ அறுத்து, அத்துண்டுகளை ரொட்டித்தூளால் மூடி, அதிக உஷ்ணமான கொழுப்பில் வேகமாய்ப் பொரித்து, கொழுப்பை இறுத்துவிட்டு, வறுத்த பார்ஸ்லி சுற்றிவைத்து, கயன் மிளகுதூள் மேலே தூவிப் பரிமாறு.

11. அனியன் சேவரி

1 நல்ல வெங்காயத்தைத் தோலுரித்துப் பில்லைகளாக அரிந்துகொண்டு, வெண்ணெயில் சுமார் ஐந்து நிமிஷநேரம் வறுத்து நெய்யை இறுத்துவிட்டு, கொஞ்சம் ஒயிட் ஒயினும், 1 அவுன்ஸ் வெண்ணெயும், கொஞ்சம் மாவும் அதோடு சேர்த்து, அதில் கயனும், மிளகும், உப்பும் சேர்த்து நிதானமான தீயில் சமைத்து, அதை வறுத்த ரொட்டியில் தடவி, அதன்மேல் வறுத்த ரொட்டித்தூள்களைத் தூவி, சுடச்சுடப் பரிமாறு.

12. சேவரி அஸ்பரகஸ்

துருவிய சீஸ், ரொட்டித்தூள், உப்பு, கயன் இவைகளைக் கலந்து அக்கலவையில் அஸ்பரகஸ் திப்ளை புரட்டி கொழுப்பு ஆழமாயுள்ள பாத்திரத்தில் போட்டுப் பொரித்துக்கொள்.

13. MUSHROOM SAVOURY

Choose several large fresh mushrooms. Cook these gently in butter for $\frac{1}{4}$ hour. Prepare a filling composed of some cold white fish, or some prawns, the mushroom stalks and a little parsley chopped up finely together. Mix with a beaten egg. Place some of the mixture on each mushroom. Sprinkle with bread-crumbs, drop a little melted butter on each and bake for 15 minutes. Serve on fried bread.

14. WELSH RAREBIT

1 cup hot milk.
$\frac{1}{4}$ lb. grated cheese.
1 teaspoon flour.
1 egg.
Salt and mustard.
$\frac{1}{4}$ teaspoon cayenne.
1 teaspoon butter.
Thin slices of bread.

Mix cheese, flour, egg, mustard, salt and cayenne together, boil the milk and add a little at a time to the cheese mixture, stirring slowly until very smooth. Take from fire, add butter, mix thoroughly and spread on bread. If possible brown in hot oven or grill.

15. LIVER SAVOURY

Rashers of streaky bacon ($\frac{1}{2}$ rasher for each person).
Liver (about 1 oz. per person).
Salt, pepper and cayenne pepper.
Chopped parsley (about 1 teaspoon).
1 small shallot or pickled onion.
Rounds of fried bread.

Wash the liver in warm salt and water (1 teaspoon to 1 pint of water), leave soaking while preparing the other ingredients. Remove gristle, 'rust' and rind from bacon and cut rashers in half. Chop the parsley, and onion finely. Mix the onion, parsley, salt, cayenne and pepper together on a plate. Dry the liver and cut it up into small pieces, roll in the onion, and parsley mixture. Place a piece of liver at one end of a rasher of bacon and roll. Tie a piece of thread round each roll and cook in a moderate oven about 10 minutes or fry. Remove thread and place each on a round of fried bread.

13. மஷ்ரம் சேவரி

புது மஷ்ரம்களில் பெரிதாயுள்ள சிலவற்றை எடுத்து, வெண்ணெயில் $\frac{1}{4}$ மணி நேரம் நிதானமான தீயில் வேகவைத்துக்கொள். வெந்து ஆறின சில ஒய்ட் ஃபிஷ் அல்லது ப்ரான்ஸ‍ும், மஷ்ரம் தண்டுகளும், கொஞ்சம் பார்ஸ்லியும் சேர்த்து நன்ருய்க் கொத்திப் பூரணமாக்கிக்கொள். அதில் 1 முட்டையை அடித்துக் கலந்துகொள். ஒவ்வொரு மஷ்ரமிலும் அந்தப் பூரணத்தில் கொஞ்சம் வைத்து அதன்மேல் ரொட்டித்தூள் தூவி, ஒவ்வொன்றின்மேலும் உருக்கிய வெண்ணெயில் கொஞ்சம் சொட்டவிட்டு, 15 நிமிஷம் பேக் பண்ணி, வறுத்த ரொட்டியின்மீது வைத்துப் பரிமாறு.

14. வெல்ஷ் ரேர்பிட்

1 கோப்பை சூடான பால்.	உப்பும் மஸ்டார்டும்.
$\frac{1}{4}$ பவு. துருவிய சீஸ்.	$\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி கயன்.
1 தேக்கரண்டி மாவு.	1 தேக்கரண்டி வெண்ணெய்.
1 முட்டை.	மெல்லிய ஸ்லைஸ்களாக்கின ரொட்டி.

சீஸ், மாவு, முட்டை, மஸ்டர்ட், உப்பு, கயன் இவற்றையெல்லாம் சேர்த்துக் கலந்து, பாலைக் கொதிக்கவைத்து, அக்கலவையில் தடவைக்குக் கொஞ்சமாகச் சேர்த்துக்கொண்டே நன்ருய்க் கரையும்வரை கிளறி அடுப்பிலிருந்து எடுத்து, வெண்ணெய் சேர்த்து நன்ருய்க் கலந்து ரொட்டியின்மேல் தடவு. கூடுமானல் தீவிரத்தீயுள்ள அடுப்பிலாவது ஒரு க்றில்லிலாவது வைத்து சிவக்கச்செய்.

15. லிவர் சேவரி

ஸ்ற்றீக்கி பேக்கன் ரஷர்ஸ் (பேருக்கு $\frac{1}{2}$ ரஷர்).	உப்பு, மிளகுதூள், கயன்.
	அரிந்த பார்ஸ்லி (சுமார் 1 தேக்கரண்டி).
லிவர் (பேருக்குச் சுமார் 1 அவு.).	1 சிறு ஷலட் அல்லது பிக்கில்ட் அனியன்.

வறுத்த ரொட்டி ஸ்லைஸ்கள்.

1 பைண்ட் தண்ணீருக்கு 1 தேக்கரண்டி வீதம் உப்பு சேர்த்து, இளஞ் சூடாயுள்ள வெந்நீரில் லிவரைக் கழுவி ஊறவை. பேக்கனிலிருந்து க்ரிஸலையும், ரஸ்டையும் தோலையும் எடுத்துவிட்டு, ரஷர்களைப் பாதிபாதியாய் அறுத்துக்கொள். பார்ஸ்லியும் வெங்காயமும் சிறு சிறு துண்டுகளாக அரிந்துகொள். ஒரு ப்ளேட்டில் அனியன், பார்ஸ்லி, உப்பு, கயன், மிளகு இவைகளை ஒன்ருய்ச் சேர்த்து கலந்துகொள். லிவரை எடுத்து உலர்த்திச் சிறு துண்டுகளாக அரிந்துகொண்டு, அத்துண்டுகளை அனியன் பார்ஸ்லி முதலியவற்றின் கலவையில் புரட்டி, 1 லிவர் துண்டை பேக்கன் ரஷரின் ஒரு முனையில் வைத்துச் சுருட்டி, அப்படியே எல்லா ரஷர்களையும் சுருட்டி, ஒவ்வொரு சுருளையும் நூலால் கட்டி, நடுத்தரத்தீயுள்ள அடுப்பில் சுமார் 10 நிமிஷநேரம் சமைத்து அல்லது வறுத்து நூலை எடுத்துவிட்டு, ஒவ்வொரு சுருளை வறுத்த ரொட்டி ஸ்லைஸ் ஒவ்வொன்றின் மீது வை.

16. MUSHROOM MOULD

1 lb. mushrooms.
1 egg.
½ oz. butter.
2 oz. bread-crumbs.
2 dessertspoons thick cream.
1 tablespoon water.
Pepper and salt to taste.

Stew the mushrooms in a pan with a little water and butter. When quite tender, chop them very finely and mix in a basin with the crumbs, cream, water and butter, pepper and salt. Add lastly the yolk of egg and white whisked separately. Pour the mixture into a buttered mould and steam 1 hour. Turn out into entree dish and pour white sauce over and round it. Serve immediately.

17. TOMATO AND MACARONI PIE

½ lb. macaroni.
1 lb. tomatoes.
1 oz. flour.
1 oz. butter.
½ peeled and chopped onion.
4 ozs. grated cheese.
½ pint milk.
Seasoning.

Break the macaroni into small pieces, cook in boiling salted water till tender. Drain. *Do not overboil.* Make a white sauce of the butter, flour and milk, add seasoning. Skin the tomatoes and cut into thin slices. Sprinkle with a little salt and pepper. Chop the onion finely. Place a layer of tomatoes and onion at the bottom of a greased pie dish, then a layer of grated cheese, thirdly a layer of macaroni. Repeat until the dish is full, finishing with a layer of tomato. Pour over the white sauce. (The top may be sprinkled with browned crumbs.) Reheat in a moderate oven for 20 minutes. Serve very hot.

18. ANCHOVY FINGERS

Take 12 anchovies. Roll out ¼ lb. short or puff pastry thinly, cut in squares and roll each anchovy neatly in the pastry. Place on a baking tin. Brush over with beaten yolk of egg, sprinkle with grated parmesan cheese and a pinch of cayenne. Bake in a quick oven for 10 minutes.

16. மஷ்ரம் மோல்ட்

1 பவு. மஷ்ரம். 2 அவு. ரொட்டித்தூள்.
1 முட்டை. 2 டெஸற்ட்கரண்டி தடிப்பு க்றீம்.
½ அவு. வெண்ணெய். 1 மேசைக்கரண்டி தண்ணீர்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

ஒரு பாணில் கொஞ்சம் தண்ணீரும் வெண்ணெயும் சேர்த்து அதில் மஷ்ரம்களை வேகவைத்து நன்ருய் மெதுவுபட்டதும், சிறு சிறு துண்டுகளாக அரிந்து ஒரு பேஸினில் போட்டு அதோடு ரொட்டித்தூள், க்றீம், தண்ணீர், வெண்ணெய், மிளகு, உப்பு இவைகளைச் சேர்த்துக் கலந்து, கடைசியில் அதில் முட்டையின் மஞ்சள் கருவையும் வெள்ளைக் கருவையும் தனித்தனியே அடித்துச் சேர்த்து, அக்கலவையை வெண்ணெய் தடவிய ஒரு அச்சில் ஊற்றி, ஆவியில் 1 மணி நேரம் வேகவைத்து எடுத்து, ஆன்றே டிஷில் திருப்பிப்போட்டு, அதன்மேலும் அதைச் சுற்றியும் ஒய்ட் ஸாஸ் ஊற்றி உடனே பறிமாறு.

17. தோமாட்டோ அண்ட் மக்கரோனி பய்

½ பவு. மக்கரோனி. ½ வெங்காயம் தோலுரித்து சிறு துண்டுகளாக அரிந்தது.
1 பவு. தொமாட்டோஸ்.
1 அவு. மாவு. 4 அவு. துருவிய சீஸ்.
1 அவு. வெண்ணெய். ½ பைண்ட் பால்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

மக்கரோனியைச் சிறு துண்டுகளாக உடைத்து, உப்புபோட்டுக் கொதிக்கும் வெந்நீரில் மெதுவுபடும்வரை வேகவைத்து, வடிகட்டிக்கொள். அளியும்படி வேகவைக்காதே. வெண்ணெயும், மாவும், பாலும் சேர்த்து, ஒய்ட் ஸாஸ் செய்து, அதில் உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்துக்கொள். தொமாட்டோவைத் தோலுரித்துப் பில்லைகளாக அரிந்துகொள். அதன்மேல் கொஞ்சம் உப்பும் மிளகுதூளும் தூவு. வெங்காயத்தைச் சிறு துண்டுகளாக அரிந்துகொள். வெண்ணெய் தடவிய பய்-டிஷில் அடியில் ஒரு வரிசை தொமாட்டோவும் வெங்காயமும், அதன்மேல் ஒரு வரிசை துருவிய சீஸும், அதன்மேல் மக்கரோனி ஒரு வரிசையுமாகப் பல வரிசைகள் டிஷ் நிறையும்வரை வைத்துக் கடைசியில் தொமாட்டோ ஒரு வரிசை வைத்து அதன்மேல் ஒய்ட் ஸாஸை ஊற்றி (மேலே ப்ரௌன் ரொட்டித்தூள் தூவினுலும் தூவலாம்.) நடுத்தரத் தீயில் 20 நிமிஷம் வைத்துச் சூடாக்கிச் சூடாகவே பரிமாறு.

18. அன்சவி ஃபிங்கர்ஸ்

12 அன்சவிகள் எடுத்துக்கொள். ¼ பவுண்ட் ஷாற்ட் அல்லது பஃப் பேஸ்ட்றியை மெல்லிய அப்பளம்போலிட்டு, அதைச் சதுர துண்டுகளாக்கி, ஒவ்வொரு துண்டிலும் 1 அன்சவி வைத்து மூடி, ஒரு பேக்கிங் டின்னில் வைத்து, அதன்மேல் அடித்த முட்டை மஞ்சள் கருவை நன்ருய்த் தடவி, அதன்மேல் துருவிய பர்மொஸன் சீஸையும் 1 சிட்டிக்கை கயனையும் தூவி, தீவிரத்தீயுள்ள அடுப்பில் 10 நிமிஷ்நேரம் பேக் பண்ணு.

19. GNOCCHI or SEMELINA CHEESE PUDDING

(Serves about 6)

4 ozs. semolina.
½ pint water.
4 ozs. grated cheese.
Bread-crumbs.
1 egg.
½ pint milk.
2 ozs. butter.
Salt and pepper.

Put the milk and the water in a pan and bring to the boil. Sprinkle in the semolina and stir until it thickens. Add half the butter and simmer for about 8 minutes stirring all the time. Remove from the fire and add the beaten egg and three quarters of the cheese. Season well and put in a baking dish. Sprinkle the rest of the cheese and a few bread-crumbs over the top and the rest of the butter in small pieces. Bake in a fairly hot oven until brown. Serve very hot.

20. SARDINES ON TOAST

3 or 4 sardines.
1 oz. butter.
1 egg.
Salt and cayenne pepper.
Hot buttered toast.

Skin and bone the sardines and pound them well together with salt and cayenne and beaten egg. Melt the butter in a saucepan, add egg and sardine and cook until thick, stirring all the time. Spread on hot buttered toast and serve very hot.

21. CORN FRITTERS

1 tin corn.
¼ cup flour.
1 teaspoon baking powder.
2 eggs.
1 teaspoon salt.
Pinch of cayenne.

Drain the liquid from the corn and to the corn add the dry ingredients, then the well beaten yolks of eggs and lastly fold in the stiffly beaten whites. Drop by spoonfuls on a well greased pan. Fry both sides and serve very hot.

19. கனுக்கி அல்லது செமலீனு சீஸ் புடிங்

4 அவு. செமலீனு.	1 முட்டை.
$\frac{1}{2}$ பைன்ட் தண்ணீர்.	$\frac{1}{2}$ பைன்ட் பால்.
4 அவு. துருவிய சீஸ்.	2 அவு. வெண்ணெய்.
ரொட்டித்தூள்.	உப்பும் மிளகுதூளும்.

பாலையும் தண்ணீரையும் ஒரு பானில் போட்டுக் கொதிவரும்வரை காய்ச்சி அதில் செமலீனுவைத் தூவித் தடிப்பாகும்வரை கிளறு. அதன்பின் அதில் வெண்ணெயில் பாதியைப் போட்டு நிதானமான தீயில்வைத்து 8 நிமிஷ நேரம் கிளறிக்கொண்டேயிரு. அதன்பின் அதை அடுப்பிலிருந்து எடுத்து அதில் அடித்த முட்டையையும் $\frac{3}{4}$ பங்கு சீஸையும் சேர்த்து, உரப்பாயிருக்கும்படி உப்பும் மிளகும் சேர்த்து, பேக்கிங் டிஷில்வைத்து மீதியுள்ள சீஸையும் கொஞ்சம் ரொட்டித்தூளை யும் மேலேதூவி அதன்மேல் மீதியுள்ள வெண்ணெயைச் சிறு துண்டுகளாக வைத்து சாதாரணத் தீவிரத் தீயில் சிவக்கும்வரை பேக் பண்ணி எடுத்துச் சூடாகவே பரிமாறு.

20. ஸார்டின்ஸ் ஆன் தோஸ்ட்

3 அல்லது 4 ஸார்டின்ஸ்.	உப்பும், கயன், மிளகுதூளும்.
1 அவு. வெண்ணெய்.	வெண்ணெய் தடவிய
1 முட்டை.	தோஸ்ட் (சூடாயுள்ளது.)

ஸார்டின்களைத் தோலுரித்து எலும்புகளை எடுத்துவிட்டு, உப்பு, கயன் அடித்த முட்டை இவைகளோடு கலந்து இடித்து, அதை ஒரு ஸாஸ்பானில் வெண்ணெயை உருக்கி அதில் போட்டு, அது தடிக்கும்வரை விடாமல் கிளறிக்கொண்டே வேக வைத்து, வெண்ணெய் தடவிச் சூடாயுள்ள தோஸ்டின்மேல் தடவி அதிக சூடாகவே பரிமாறு.

21. கார்ன் ஃப்ரிட்டர்ஸ்

1 டின் கார்ன்.	2 முட்டை.
$\frac{1}{4}$ கோப்பை மாவு.	1 தேக்கரண்டி உப்பு.
1 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.	1 சிட்டிக்கை கயன்.

கார்னிலிருந்து நீரை இறுத்துவிட்டு, அந்த கார்னோடு உலர்ந்த சாக்குகளைச் சேர்த்து, அதன்பின் அடித்த முட்டையின் மஞ்சள் கருவுகளையும் சேர்த்து, கெட்டி யாய் அடித்த வெள்ளைக் கருவை ஊற்றி, அதில் மடித்தடித்து, அதை வெண்ணெய் நன்ருய்த்தடவிய ஒரு பானில் ஒவ்வொரு கரண்டியாய் எடுத்துப்போட்டு, இரண்டு பக்கமும் வறுத்து அதிக சூடாகவே பரிமாறு.

22. BAKED CHEESE PUDDING

(Serves about 6)

1 cup soft bread-crumbs.	4 eggs.
4 ozs. grated cheese.	1 cup hot milk.
½ teaspoon salt.	A little mustard.

Pour milk over crumbs, add cheese, mustard, salt and well beaten yolks. Mix well and fold in stiffly beaten whites of eggs. Pour into buttered dish and bake about 20 minutes or until firm in moderate oven.

23. DEVILLED SARDINES AND PRUNES

If prunes are dry, cook until soft, if fresh and of good quality cooking is unnecessary. Sprinkle sardines with a little red pepper, mix with stoned prunes and heat thoroughly. Pour over some gin and light. Serve ablaze.

24. MUSHROOM AND SPINACH SCALLOPS

(Serves 6 or 8)

2 lbs. spinach.	4 ozs. bread-crumbs.
1 lb. mushrooms.	2 ozs. butter.
1 oz. chopped nuts.	Pepper and salt.

Cook the spinach in the ordinary way with a little water. Chop finely with butter, pepper and salt. Fry the mushrooms lightly in butter, chop and mix with the spinach. Chop the nuts, mix with the crumbs. Sprinkle the well-buttered scallop shells with the mixture. Fill each shell with mushrooms and spinach, cover with more crumbs, pepper and salt and small lumps of butter. Bake a light brown, and serve hot in the shells. A sauce of two tablespoonfuls of chopped mint and the juice of four oranges, heated, is very nice with this dish.

22. பேக்ட் சீஸ் புடிங்

1 கோப்பை மெதுவாயுள்ள ரொட்டித்தூள்.
4 அவு. துருவிய சீஸ்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி உப்பு.
4 முட்டை.
1 கோப்பை சூடான பால்.
கொஞ்சம் மஸ்டர்ட்.

ரொட்டித்தூளின்மீது பாலை ஊற்றி, அதில் சீஸையும் மஸ்டர்டையும் உப்பையும் நன்ருய் அடித்த மஞ்சள் கருவுகளையும் சேர்த்து நன்ருய்க் கலந்து கெட்டியாய் அடித்த வெள்ளை கருவுகளில் மடித்துவை. வெண்ணெய் தடவிய டிஷில் அதை ஊற்றி நடுத்தரத்தீயில் சுமார் 20 நிமிஷம் அல்லது கெட்டிப்படும்வரை பேக் பண்ணு.

23. டேவில்ட் ஸார்டின்ஸ் அண்டு ப்ரூன்ஸ்

ப்ரூன்ஸ் காய்ந்துபோயிருந்தால் மெதுவுபடும்வரை வேகவை. நல்லதாயிருந்தால் வேகவைக்க வேண்டியதில்லை. ஸார்டின்களில் கொஞ்சம் ரெட் பெப்பரைத் தூவி அதில் கொட்டை எடுத்த ப்ரூன்ஸைக் கலந்து நன்ருய்ச் சூடாக்கி அதன்மேல் கொஞ்சம் ஜின் ஊற்றிப் பற்றவைத்து எரிந்துகொண்டிருக்கையில் பரிமாறு.

24. மஷ்ரம் அண்ட் ஸ்பினேஜ் ஸ்காலப்ஸ்

2 பவு. ஸ்பினேஜ்.
1 பவு. மஷ்ரம்.
1 அவு. நறுக்கிய வாதுமை முதலிய பருப்புகள்.
4 அவு. ரொட்டித்தூள்.
2 அவு. வெண்ணெய்.
மிளகும் உப்பும்.

வழக்கம்போல் கொஞ்சம் தண்ணீரில் ஸ்பினேஜை வேகவைத்து வெண்ணெயும் மிளகும் உப்பும் சேர்த்துப் பொடிப்பொடியாய் நறுக்கிக்கொள். மஷ்ரம்களை வெண்ணெயில் பொன்வறுப்பாய் வறுத்துப் பொடிப்பொடியாய் நறுக்கி ஸ்பினேஜோடு சேர்த்துக் கலந்துகொள். வாதுமை முதலிய பருப்புகளை நறுக்கி ரொட்டித்தூளோடு கலந்து, வெண்ணெய் நன்ருய்த் தடவிய ஸ்காலப் ஷெல்களில் தூவு.

ஒவ்வொரு ஷெல்லிலும் மஷ்ரமும் ஸ்பினேஜும் பூர்ணமாக வைத்து, பின்னும் சிறு ரொட்டித்தூள்களும் மிளகும் உப்பும் சிறு சிறு துண்டு வெண்ணெயும் வைத்து மூடி, இளஞ்சிவப்பாக பேக் பண்ணி ஷெல்களில் சூடாகப் பரிமாறு. 2 மேசைக்கரண்டி அளவு நறுக்கிய மின்டும், 4 ஆரஞ்சுப்பழரசமும் சேர்த்துச் சூடாக்கி இதோடு பரிமாறிஞல் வெகு ருசிகரமாயிருக்கும்.

25. CHEESE PUFFS

Short or flaky pastry.
3 ozs. cheddar cheese.
1 oz. butter.
1 hard boiled egg.
Salt, cayenne, pepper.
Made mustard.

Roll out some pastry. Cut into pieces about four inches square.

In a saucepan melt the butter, add to it the cheese finely chopped or grated, chopped hard boiled egg and seasonings. Heat slowly but do not boil.

Put a little of this mixture in the centre of each square of pastry, moisten the edges and fold to make three cornered puff. Brush over with a little beaten egg and bake, browning the pastry lightly. Serve hot or cold.

26. BAKED PLANTAIN TOMATOES

4 tomatoes.
1 large plantain.
1 or 2 ozs. grated cheese.
2 eggs.
Salt and pepper.

Wash the tomatoes and cut off the tops and remove the pulp. In a bowl mash the plantain, add a little tomato pulp, grated cheese, salt and pepper and the beaten eggs. Put the tomatoes in a baking dish and fill each with the mixture, cover with some well flavoured tomato sauce and bake for 20 minutes. Chopped nuts may be added to the filling if desired.

27. BAKED CHEESE TOMATOES

4 tomatoes.
1 egg.
1 oz. cheese.
¼ oz. butter or fat.
2 tablespoons bread-crumbs.
Seasoning.

Cut tops off tomatoes, hollow out centre, season and drain upside down. Beat the egg, add grated cheese, bread-crumbs and butter. Fill tomatoes, replace tops, place on a greased tin, cover with greased paper and bake about 10 minutes. Serve each tomato on a round of toast and garnish with parsley.

25. சீஸ் பஃப்ஸ்

ஷார்ட் அல்லது ஃப்ளேக்கி பேஸ்ட்ரி.
3 அவு. செடர் சீஸ்.
1 அவு. வெண்ணெய்.
1 முட்டை கெட்டியாய் வெந்தது.
உப்பும் கயனும் மிளகும்.
தயாரித்த மஸ்டர்ட்.

கொஞ்சம் பேஸ்ட்ரியை அப்பளம்போலிட்டுச் சுமார் 4 அங்குலச் சதுரத் துண்டுகளாக அரிந்துகொள். ஒரு ஸாஸ்பானில் வெண்ணெயைப் போட்டு உருக்கி, சிறு தூளாக நறுக்கிய அல்லது துருவிய சீஸையும், பொடிப்பொடியாய் அரிந்த கெட்டியாக வெந்த முட்டையையும் உப்பு மிளகு முதலியவற்றையும் அதில் சேர்த்துக் கொதிக்கவிடாமல் நிதானமான தீயில் சூடாக்கிக்கொள். அக் கலவையில் கொஞ்சம் சதுர பேஸ்ட்ரித் துண்டு ஒவ்வொன்றின் மத்தியில் வைத்து ஓரங்களை ஈரமாக்கிக்கொண்டு முக்கோண பஃப் ஆகும்படி மடித்து அதன்மீது அடித்த முட்டையில் கொஞ்சம் தடவி பேஸ்ட்ரி இளஞ்சிவப்பாகும் வரை பேக் பண்ணி சூடாகவோ ஆறினதாகவோ பரிமாறு.

26. பேக்ட் ப்ளான்டின் தோமாட்டோஸ்

4 தொமாட்டோ பழம்.
1 பெரிய வாழைப்பழம்.
1 அல்லது 2 அவு. துருவிய சீஸ்.
2 முட்டை.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

தொமாட்டோ பழங்களைக் கழுவி மேல்பாகத்தைச் சீவிவிட்டு உள்சதை யைக் குடைந்து எடுத்துக்கொள். ஒரு கிண்ணத்தில் வாழைப்பழத்தை மொத்தை யாக்கிக்கொண்டு அதில் தொமாட்டோ உள்சதையில் கொஞ்சமும் துருவிய சீஸும் உப்பும் மிளகும் அடித்த முட்டைகளும் சேர்த்துக்கொள். தொமாட்டோ பழங்களை ஒரு பேக்கிங் டிஷில் வைத்து ஒவ்வொரு பழத்திலும் மேற்படி கலவை யைப் பூரணமாக வைத்து அதன்மேல் நல்ல மணமுள்ளதாயுள்ள தொமாட்டோ ஸாஸை ஊற்றி மூடி 20 நிமிஷம் பேக் பண்ணு. நறுக்கிய வாதுமை முதலிய பருப்புகளை இஷ்டமானால் அப்பூரணத்தில் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

27. பேக்ட் சீஸ் தோமாட்டோஸ்

4 தொமாட்டோ பழம்.
1 முட்டை.
1 அவு. சீஸ்.
$\frac{1}{4}$ அவு. வெண்ணெய் அல்லது கொழுப்பு.
2 மேசைக்கரண்டி ரொட்டித்தூள்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

தொமாட்டோ பழங்களின் மேல்பாகத்தை அறுத்துவிட்டு நடுவில் குடைந்து உப்பு மிளகு சேர்த்துத் தலைகீழாக நீர் வடியவை. முட்டையை அடித் துத் துருவிய சீஸும் ரொட்டித்தூளும் வெண்ணெயும் அதில் சேர்த்துக்கொள். அப்படிச் சேர்த்துக்கொண்டதை தொமாட்டோ பழத்துக்குள் பூரணமாக வைத்து அறுத்துவிட்ட மேல்பாகத்தைத் திரும்பவும் அதன்மேல் வைத்து வெண்ணெய் தடவிய ஒரு டின்னில் அப்பழங்களை வைத்து வெண்ணெய் தடவிய காகிதத்தால் மூடி சுமார் 10 நிமிஷ நேரம் பேக் பண்ணி ஒவ்வொரு தொமாட்டோ பழத்தை ஒரு பில்லை தோஸ்டின்மீது வைத்து பார்ஸ்லியால் அலங்கரித்துப் பரிமாறு.

28. BAKED HAM TOMATOES

4 tomatoes.
1½ tablespoons chopped ham.
1½ tablespoons chopped onion.
3 tablespoons bread-crumbs.
½ oz. butter or fat.
Seasoning.

Fry chopped onion slowly in fat. Add ham and fry; then bread-crumbs and seasoning. Fill tomatoes and bake as above.

29. TOMATO AND MUSHROOM SAVOURY

4 large tomatoes.
8 mushrooms raw.
1 tablespoon bread-crumbs.
Seasoning.
1½ ozs. chopped ham.

Halve the tomatoes, wash and peel mushrooms, mince the ham and mix with bread-crumbs. Place a mushroom on top of each half tomato and a small pile of ham on top. Place on a greased tin, cover with greased paper and bake until tomato and mushroom are tender. Sprinkle with chopped parsley. Serve hot.

30. STUFFED APPLES AND SAUSAGE

Remove a little of the tops of apples allowing one for each person. Core and scoop out a little of the centre. Stuff with sausage meat and bake until tender. Very good served with roast duck.

31. MUSHROOM TOAST

Trim and chop some mushrooms rather coarsly, and put them into a saucepan with one ounce of butter and seasoning to taste. Cover over and cook slowly for about ten minutes. Then add a tablespoonful of brown or tomato sauce and the yolk of an egg. Stir over the fire until thoroughly hot, then pile the mixture neatly on small pieces of fried bread or hot buttered toast, decorate with small sprigs parsley and pieces of cut lemon. Serve very hot.

28. பேக்ட் ஹாம் தோமாட்டோஸ்

4 தொமாட்டோ பழம்.
3 மேசைக்கரண்டி ரொட்டித்தூள்.
$1\frac{1}{2}$ மேசைக்கரண்டி கொத்திய ஹாம்.
$\frac{1}{2}$ அவு. வெண்ணெய் அல்லது கொழுப்பு.
$1\frac{1}{2}$ மேசைக்கரண்டி கொத்திய வெங்காயம்.
உப்பும் மிளகுதூளும்.

கொத்திய வெங்காயத்தைக் கொழுப்பில் நிதானமான தீயில் வறுத்து அதில் ஹாம் சேர்த்து வறுத்து அதன்பின் அதில் ரொட்டித்தூளும் உப்பும் மிளகும் சேர்த்து தொமாட்டோ பழங்களில் பூர்ணமாக வைத்து மேலே சொன்ன படி பேக் செய்துகொள்.

29. தோமாட்டோ அண்ட் மஷ்ரம் சேவரி

4 பெரிய தொமாட்டோ பழங்கள்.
$1\frac{1}{2}$ அவு. கொத்திய ஹாம்.
8 புதிய மஷ்ரம்.
1 மேசைக்கரண்டி ரொட்டித்தூள்.
உப்பு மிளகுதூள்.

தொமாட்டோ பழங்களை இரண்டாக நறுக்கிக்கொள். மஷ்ரம்களைக் கழுவி உரித்துக்கொள். ஹாமை பொடிப்பொடியாக அரிந்து, ரொட்டித் தூளோடு கலந்துகொள். தொமாட்டோ பழங்களில் ஒவ்வொரு பாதி பழத்தின் மீதும் ஒரு மஷ்ரமை வைத்து அதன்மேல் ஒரு சிறு ஹாம் குவியல் வைத்து அதை வெண்ணெய் தடவிய டின்னில் வைத்து வெண்ணெய் தடவிய காகிதத் தால் மூடி தொமாட்டோவும் மஷ்ரமும் மெதுவுபடும்வரை பேக் பண்ணி எடுத்து நறுக்கிய பார்ஸ்லியை அதன்மீது தூவி சூடாகவே பரிமாறு.

30. ஸ்டஃப்ட் ஆப்பில்ஸ் அண்ட் ஸாஸேஜ்

ஆப்பில் பழங்களின் மேல்பாகத்தில் கொஞ்சம் எடுத்துவிட்டு, விதை பாகத்தை எடுத்துவிட்டு, பழத்தின் நடுவில் கொஞ்சம் குடைந்து அதில் ஸாஸேஜ் மீட்டை அடைத்து மெதுவுபடும்வரை பேக் பண்ணு. பேருக்கு ஒரு பழம் இருக்கவேண்டும். ரோஸ்ட் செய்த டக்கோடு பரிமாறினால் வெகு ருசியா யிருக்கும்.

31. மஷ்ரம் தோஸ்ட்

சில மஷ்ரம்களை எடுத்து ஓரத்தை வெட்டிவிட்டு அவைகளைப் பெரும் துண்டுகளாக நறுக்கி ஒரு அவுன்ஸ் வெண்ணெயும் உப்பும் மிளகும் சேர்த்துள்ள ஒரு ஸாஸ்பானில் அவைகளைப் போட்டு மூடி நிதானமான தீயில் சுமார் 10 நிமிஷ நேரம் வேகவைத்து அதில் ஒரு மேசைக்கரண்டி ப்ரௌன் அல்லது தொமாட்டோ ஸாஸும் முட்டையின் மஞ்சள்கருவும் சேர்த்து நன்றாய்ச் சூடாகும்வரை தீயில் வைத்துக் கிளறிக்கொண்டிருந்து அதன்பின் அக்கலவையை எடுத்து வறுத்த ரொட்டித் துண்டுகளின்மீது அல்லது வெண்ணெய் தடவிச் சூடாயுள்ள தோஸ் டின்மீது குவியலாக வைத்து பார்ஸ்லி சிறு துளிர்களையும் எலுமிச்சம்பழத் துண்டு களையும் வைத்தலங்கரித்துச் சூடாகவே பரிமாறு.

32. SMOKED HADDOCK SCALLOPS

2 eggs.
3 tablespoons smoked haddock.
3 tablespoons milk.
1 oz. butter browned bread-crumbs
1 teaspoon anchovy essence.
Cayenne pepper.

Remove all skin and bone from the fish, and break into small flakes. Melt a small piece of butter in a saucepan, pour in the milk and the eggs well beaten. Stir over the fire until the mixture begins to thicken, then draw the saucepan to one side and add the fish, anchovy essence and salt if necessary. Make the mixture thoroughly hot but do not boil. Put it into scallop shells that have been greased and sprinkled with bread-crumbs, sprinkle a few brown bread-crumbs over, lay one or two small pieces of butter on the top, and brown the scallops quickly in the oven or under the grill. Serve very hot garnished with parsley.

33. MARROW TOAST

Have a marrow bone sawn in pieces, so that the marrow may be removed easily. After removing it cut it into small pieces and scald it in boiling water for five or ten minutes. (An easy way to do this is to tie the marrow in a piece of muslin.) Drain it well, arrange it on small rounds of hot buttered toast, season with pepper, salt and lemon juice, and break the marrow down with a fork. Place in the oven to become very hot then sprinkle with finely chopped parsley and serve.

34. CHEESE DUPPLIN

Dutch cream cheese.
Cream.
Mustard.
Salt and cayenne pepper.

Cut the cheese into small pieces and place in small ramekin dishes. Season with a little mustard, salt and cayenne and cover with cream.

Allow this to stand for a couple of hours then put the dishes in a pan of water, being careful that no water can get in. Place in a slow oven and cook very gently for about 1 hour. Serve with fingers of plain toast.

32. ஸ்மோக்ட் ஹடக் ஸ்காலப்ஸ்

2 முட்டை.
3 மேஜைக்கரண்டி ஸ்மோக்ட் ஹடக்.
3 மேஜைக்கரண்டி பால்.
1 அவு. பட்டர் ப்ரௌன் ரொட்டித்தூள்.
1 தேக்கரண்டி அன்சவி எஸென்ஸ்.
கயன் பெப்பர்.

மீனைத் தோலுரித்து முட்களை எடுத்துவிட்டுச் சிறு சிறு துண்டுகளாக்கிக் கொள். ஒரு ஸாஸ்பானில் கொஞ்சம் வெண்ணெயை உருக்கி அதில் பாலையும் நன்ருய் அடித்த முட்டைகளையும் ஊற்றி அடுப்பில் வைத்து, கலவை தடிப்பு ஆக ஆரம்பிக்கும்வரை கிளறிக்கொண்டிருந்து பிறகு ஸாஸ்பானை ஒரு பக்கம் இழுத்து அதில், மீனையும் அன்சவி எஸென்ஸையும் அவசியமானல் கொஞ்சம் உப்பும் சேர்த்துக்கொள். கலவையை நல்ல சூடுள்ளதாக ஆக்கிக்கொள். கொதிக்க வைக்காதே. அதன்பின் வெண்ணெய் தடவி ரொட்டித்தூள் தூவிய ஸ்காலப் ஷெல்களில் அக்கலவையை வைத்து அதன்மேல் கொஞ்சம் ப்ரௌன் ரொட்டித் தூள்களைத் தூவி இரண்டொரு துண்டு வெண்ணெயை அதன்மேல் வைத்து அடுப்பில் அல்லது க்ரில்லில் ஸ்காலப்ஸை சீக்கிரமாய்ச் சிவக்கச் செய்து பார்ஸ்லியைக்கொண்டு அலங்கரித்து உஷ்ணமாகவே பரிமாறு.

33. மாரோ தோஸ்ட்

மாரோவுள்ள எலும்புகளை, மாரோவைச் சுலபமாக எடுத்துவிடுவதற்கான சிறு துண்டுகளாக அறுத்துக்கொண்டு, மாரோவை எடுத்து, சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொண்டு கொதிக்கிற தண்ணீரில் 5 அல்லது 10 நிமிஷம்வரை வேகவை. (மாரோ துண்டுகளை மஸ்லின் துணியில் கட்டி வேகவைப்பது சுலபமான வழி.) அதன்பின் மாரோ துண்டுகளை எடுத்து அதிலுள்ள நீரை எடுத்துவிட்டுச் சூடாயுள்ள வெண்ணெய் தடவிய தோஸ்டின்மீது சிறு வட்டங்களாக வைத்து, மிளகும் உப்பும் எலுமிச்சம்பழ ரசமும் சேர்த்து ஒரு முள்ளினல் அந்த மாரோவை உடைத்து அந்த க்ரூட்டுகளை அடுப்பில் வைத்து அதிக சூடாக்கிக்கொண்டு, சிறு துணுக்குகளாகக் கொத்திய பார்ஸ்லியை அவற்றின்மேல் தூவிப் பரிமாறு.

34. சீஸ் டப்ளின்

டச் க்ரீம் சீஸ்.
க்ரீம்.
மஸ்டர்ட்.
உப்பும், கயன் பெப்பரும்.

சீஸை சிறு துண்டுகளாக அரிந்து, சிறு ராம்கின் டிஷ்களில் வைத்துக் கொஞ்சம் மஸ்டர்டும் உப்பும் கயனும் சேர்த்து க்ரீமால் மூடு.

அப்படி மூடியதை 2 மணிநேரம் விட்டுவைத்து அந்த டிஷ்களைத் தண்ணீர் டிஷ்களுக்குள் போகாத அளவு தண்ணீருள்ள பானில் வைத்து அதை நிதானமான தீயில் வைத்து, 1 மணி நேரம் நிதானமாய் வேகவைத்து நீள வாட்டாய் அறுத்த சாதாரண தோஸ்ட் துண்டுகளோடு பரிமாறு.

35. CHEESE RAVIOLES

1 oz. butter.
2 eggs.
Short crust pastry.
4 ozs. grated cheese.
Cayenne and pepper.

Roll the pastry out into a strip and cut in half. Beat the yolks of the eggs together and add the melted butter and cheese, mix well and season highly. Put this mixture in little heaps about half an inch apart on one half of the pastry. Brush round each with the slightly beaten white of an egg. Then lay the other half of the pastry on top and press down all round each heap, cut out with a round cutter. Brush over the top with white of egg and bake in a hot oven about 10 minutes. Serve on a paper d'oyly very hot.

36. COTTAGE CREAM CHEESE

1 quart thick sour milk.
1 tablespoon fresh cream.
1 oz. butter.
Salt and pepper.

Put the milk into a pan on the side of the stove and scald it until the curd separates from the whey, place a fine straining muslin over a basin and pour the milk in, drain and squeeze the curd quite dry. Put into a basin and add the cream and butter and mix to a smooth cream. Form into a round pat and place in a cool place for a little while before using.

37. OYSTERS AND KIDNEYS

Grilled kidneys.
Oysters.
Pepper and salt.
Rounds of bread.

Blanch oysters in their own liquor, taking care they are not overcooked. Place 2 or 3 on top of each half of grilled kidney, season with salt and pepper, and serve on the toasted or fried rounds of bread.

35. சீஸ் ரவியோல்

1 அவு. வெண்ணெய். ஷார்ட் க்ரஸ்ட் பேஸ்ட்ரி.
2 முட்டை. 4 அவு. துருவிய சீஸ்.
கயனும், மிளகுதூளும்.

பேஸ்ட்ரியைப் பட்டையாக அப்பளம்போலிட்டு அதை இருபாதியாக அரிந்து கொள். முட்டைகளின் மஞ்சள் கருவுகளை ஒன்ருய்ச் சேர்த்து அடித்து அதில் உருக்கிய வெண்ணெயையும் சீஸையும் சேர்த்து நன்ருய்க் கலக்கி உரப்பாக மிளகு சேர்த்துக்கொள். இக்கலவையை $\frac{1}{2}$ அங்குலத்துக்கொரு சிறு குவியலாக ஒரு பகுதி பேஸ்ட்ரியின்மீது வைத்துக்கொள். மெதுவாய் அடித்த முட்டை வெள்ளைக் கருவை ஒவ்வொரு குவியலைச் சுற்றியும் ப்ரஷ் பண்ணிக்கொள். அதன்பின் பேஸ்ட்ரியின் மற்ருெரு பகுதியை அக்குவியல்களின்மீது வைத்து ஒவ்வொரு குவியலைச் சுற்றியும் அழுத்தி வட்டமாயுள்ள ஒரு கத்தியைக்கொண்டு ஒவ்வொரு குவியலையும் தனித்தனியாக அரிந்து எடுத்துக்கொண்டு அக்குவியலின் மேல் பாகத்தில் முட்டை வெள்ளைக் கருவால் ப்ரஷ் பண்ணித் தீவிரமான தீயில் சுமார் 10 நிமிஷ நேரம் பேக் பண்ணி ஒரு காகித டாயிலியின்மீது சூடாகவே வைத்துப் பரிமாறு.

36. காட்டேஜ் க்ரீம் சீஸ்

1 குவார்ட் திக் சவர் மில்க். 1 அவு. வெண்ணெய்.
1 மேசைக்கரண்டி ஃப்ரெஷ் க்ரீம். உப்பும் மிளகுதூளும்.

ஹ்வேயிலிருந்து தயிர்க்கட்டி பிரியும்வரை சவர் மில்கை ஒரு பானில் போட்டு தீக்குப் பக்கத்தில் வை. ஒரு பேஸின்மீது வடிகட்டும் மெல்லிய மஸ்லின் துணியைப் போட்டு அதில் சவர் மில்கை ஊற்றி வடிகட்டி, தயிர்க்கட்டியில் ஈரமில்லாதபடி பிழிந்துகொள். அதை ஒரு பேஸினில் போட்டு அதில் க்ரீமும் வெண்ணெயும் சேர்த்து நன்ருய்க் கலக்கிக்கொண்டு, அதை வட்டமான அடைபோல் தட்டிக் கொஞ்ச நேரம் குளிர்ச்சியுள்ள இடத்தில் வைத்து உபயோகி.

37. ஆயிஸ்டர்ஸ் அண்ட் கிட்னிஸ்

கிரில்ட் கிட்னிகள். மிளகுதூளும் உப்பும்.
ஆயிஸ்டர்கள். ரொட்டித்துண்டுகள்.

ஆயிஸ்டர்களை அவற்றின் ரசத்திலேயே பதத்துக்கு மிஞ்சி வேகவொட்டாமல் வெண்மையாகும்படி வேகவைத்து, கிட்னியின் ஒரு பகுதியின்மீது 2 அல்லது 3 ஆயிஸ்டர்களை வைத்து உப்பும் மிளகுதூளும் சேர்த்து, பொரித்த ரொட்டித் துண்டுகளின்மீது கிட்னியின் பகுதியை வைத்துப் பரிமாறு.

PASTRY

The richer the pastry, the hotter the oven should be.

Short pastry is unsuitable for meat pies unless the meat has been previously cooked.

If choux pastry is covered with another baking tin when it is put into the oven, it will rise better. Do not uncover it until it is nearly cooked.

Mix the pastry as much as possible with a knife, giving the final kneading only with the hands. Make in as cool a place as possible and chill before using.

For puff pastry a bottom heat is best and causes the pastry to rise before the outside browns and hardens.

Flour should be warmed to make it dry and allowed to cool before using it to make pastry.

All pastry is improved by chilling for some time before using.

Use equal quantities of butter and lard for most pastry making.

1. SHORT CRUST PASTRY

8 ozs. flour.
4 ozs. butter and lard.
1 teaspoon sugar.
½ teaspoon salt.
A little lime juice and iced water.

Sieve the flour and salt together, rub in the fat until as fine as bread-crumbs, add the sugar and, with a knife, mix in sufficient iced water and lime juice to make a dough. Turn on to a floured board and knead until smooth. Roll to required size and thickness.

A richer crust is made by using a beaten egg with the water for moistening.

பேஸ்ட்றி

தீ எவ்வளவுக்கெவ்வளவு தீவிரமாயிருக்கிறதோ அவ்வளவுக்கவ்வளவு பேஸ்ட்றி சத்துள்ளதாயிருக்கும்.

மீட்டானது முன்னாலேயே சமைக்கப்பட்டதாயிருந்தாலொழிய மீட்பய்களுக்கு ஷோற்ட் பேஸ்ட்றி தகுந்ததல்ல.

ஷூ பேஸ்ட்றியை வேறொரு பேக்கிங் டின்னால் மூடி அடுப்பில் வைத்தால் அது நன்றாய் உப்பும். அது கிட்டத்தட்ட வேகும்வரை மூடியை எடுத்துவிடக் கூடாது.

கூடியவரையில் பேஸ்ட்றியை ஒரு கத்தியால் கலக்கவேண்டும். கடைசியில் தான் கைகளால் பிசையலாம். ஆனமட்டும் குளிர்ச்சியான இடத்தில் அப்படிப் பிசைந்து அதை ஐஸ் பெட்டியில் வைத்து எடுத்துச் சமை.

பஃப் பேஸ்ட்றிக்கு உத்தமமானது அடித் தீ. அதனாலே வெளிப்புறம் சிவந்து பொருக்குத்தட்டும் முன் பேஸ்ட்றி உப்பும்.

பேஸ்ட்றி செய்வதற்கு உபயோகிக்கும் முன் மாவை ஈரமில்லாதபடி சற்று சூடாக்கி ஆறவைக்கவேண்டும்.

உபயோகிக்கும் முன் கொஞ்சநேரம் ஐஸ் பெட்டியில் வைத்தால் எல்லாப் பேஸ்ட்றியும் நன்றாயிருக்கும்.

அநேகமாய் எவ்வித பேஸ்ட்றிக்கும் வெண்ணெயும் லார்டும் சரிபாகமாய் இருக்கவேண்டும்.

1. ஷோற்ட் க்ரஸ்ட் பேஸ்ட்றி

8 அவு. மாவு.	½ தேக்கரண்டி உப்பு.
4 அவு. வெண்ணெயும் லார்டும்.	கொஞ்சம் எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
1 தேக்கரண்டி சர்க்கரை.	ஐஸ் வாட்டர்.

மாவையும் உப்பையும் கலந்து சலித்துக் கொழுப்பு கலந்து தேய்த்து ரொட்டித் தூள்போலாக்கிக்கொண்டு, சர்க்கரை சேர்த்து, அதில் போதுமான ஐஸ் வாட்டரும், எலுமிச்சம்பழ ரசமும் ஊற்றி ஒரு கத்தியால் பிசைந்த மாவைப்போலாக்கிக்கொண்டு, அதை மாவுதூவிய பலகையில் போட்டுக்கொண்டு மெதுவுபடும்வரை பிசைந்து வேண்டிய கனமும் அளவும் உள்ள அப்பளம்போல் இட்டுக்கொள்.

பசையுள்ளதாக இருப்பதற்கான தண்ணீரோடு அடித்த முட்டையைச் சேர்த்துக்கொண்டால் க்ரஸ்ட் பின்னும் சத்துள்ளதாக இருக்கும்.

2. FLAKY PASTRY

8 ozs. flour.
6 ozs. butter and lard.
Cold water.
A squeeze of lime juice.
¼ teaspoon salt.

Mix the butter and lard on a plate and divide into four portions.

Rub one portion into the flour and salt. Make a well in the centre, add lime juice and water, mix with a knife to a moist paste fit to handle. Turn on to a floured board and roll into a long strip about ¼ inch thick. Sprinkle with flour and using one portion of the fat, place it in small pats on two-thirds of the dough leaving a margin of 1 inch from the edge. Fold the pastry in three and roll. Repeat this process with the two remaining portions of fat, rolling gently and lightly.

Lift the dough constantly and dust flour underneath to prevent it sticking. Never turn it over but always roll on the same side. Be careful in rolling not to allow the fat to burst through the pastry.

Let it stand in a cold place before finally rolling it out for use. In hot weather it may be placed in the ice box between each roll.

This pastry is suitable for covering meat pies, for sausage rolls or for patties.

3. SUET PASTRY

8 ozs. flour.
4 ozs. suet.
½ teaspoon baking powder.
Cold water to mix.
A pinch of salt.

Sieve the flour, salt and baking powder.

Remove the skin and strings from the suet and chop it on a floured board as finely as possible. Mix it with the flour. Make a well in the centre and add water slowly, mixing with a knife. Form the mixture to a smooth soft dough, knead lightly, turn on to a floured board and roll to required size and thickness. Lift the pastry from time to time and flour underneath, never turn it over but roll it always on the same side.

This pastry is suitable for meat or fruit puddings, roly-poly puddings and dumplings.

2. ஃப்ளேக்கீ பேஸ்ட்ரி

8 அவு. மாவு.
6 அவு. வெண்ணெய் அல்லது லார்ட்.
தண்ணீர்
கொஞ்சம் எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
$\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி உப்பு.

வெண்ணெயையும் லார்டையும் ஒரு தட்டில் கலந்து 4 பாகமாகப் பிரித்துக் கொள்.

ஒரு பாகத்தை உப்பு சேர்த்த மாவில் பிசைந்துகொண்டு நடுவில் குழிவாக்கிக் கொண்டு எலுமிச்சம்பழ ரசமும் தண்ணீரும் சேர்த்து எல்லாவற்றையும், அப்பள மிடத்தக்க மாவாகக் கத்தியால் நன்றாய்க் கலந்துகொண்டு மாவுதூவிய பலகை யில் போட்டு $\frac{1}{4}$ அங்குல கனமுள்ள நீளத் துண்டாக இட்டுக்கொண்டு அதன்மேல் மாவு தூவி பேஸ்ட்ரியின் ஓரத்தில் 1 அங்குலம் விட்டு, 2/3 பாகத்தின்மீது 2-வது பங்கு வெண்ணெயைக் கொஞ்சங் கொஞ்சமாக வைத்து அந்த பேஸ்ட்ரியை மூன்றாக மடித்து அப்பளம்போலிட்டுக்கொண்டு அதேமாதிரி மீதி யுள்ள 2 பங்கு வெண்ணெயையும் தடவைக்கு ஒரு பங்கு வெண்ணெயாக வைத்து மும்மூன்று மடிப்புகளாக மடித்து அப்பளம்போலிட்டுக்கொள்.

அந்த மாவை அடிக்கடி எடுத்து அடியில் ஒட்டிக்கொள்ளாதபடி மாவு தூவி அதை திருப்பாமல் ஒரே பக்கமாய் அப்பளம்போலிடு. அப்படி இடும்போது வெண்ணெய் பேஸ்ட்ரியிலிருந்து பிதுங்கிக்கொள்ளாதபடி பார்த்துக்கொள்.

கடைசியாய் அதை உபயோகத்திற்கான அப்பளம்போலிடுவதற்கு முன் அதைக் குளிர்ந்த இடத்தில் விட்டு வை. வெய்யில் காலத்தில் அதை ஒரு ஐஸ் பெட்டியில் ஒவ்வொரு தடவையும் வைத்துத்தான் அப்பளம்போலிடவேண்டும்.

இந்த பேஸ்ட்ரியானது மீட்பய்ஸ், ஸாஸேஜ் ரோல்ஸ் அல்லது பட்டி களுக்கு உறையாக உபயோகிக்கத் தகுந்ததாகும்.

3. சுயத் பேஸ்ட்ரி

8 அவு. மாவு.
4 அவு. சுயத்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
கலப்பதற்குப் போதுமான தண்ணீர்.
1 சிட்டிக்கை உப்பு.

மாவையும் உப்பையும் பேக்கிங் பவுடரையும் கலந்து சலித்துக்கொள்.

சுயத்திலுள்ள தோலையும் நரம்புகளையும் எடுத்துவிட்டு மாவுதூவிய பலகை யில் வைத்து சிறு சிறு துண்டுகளாகக் கொத்தி அதோடு மாவைச் சேர்த்துக் கலந்து நடுவில் குழிவாக்கிக்கொண்டு ஒரு கத்தியால் நன்றாய்க் கலந்துகொண்டே அதில் மெதுவாய்த் தண்ணீர் ஊற்று. அக்கலவையைப் பிசைந்த மாவைப்போலாக்கிக் கொண்டு மாவுதூவிய பலகையில் போட்டு வேண்டிய அளவுக்கும் கனத்துக்கும் அப்பளம்போலிட்டுக்கொள். அப்படிச் செய்யும்போது அடிக்கடி அந்த பேஸ்ட் ரியை எடுத்து அடியில் மாவு தூவி பேஸ்ட்ரியைத் திருப்பாமல் ஒரே பக்கமாய் இடவேண்டும்.

இந்த பேஸ்ட்ரியானது மீட் அல்லது ஃப்ரூட் புடிங்களுக்கும் ரோலிபோலி புடிங்களுக்கும் டம்ப்ளிங்களுக்கும் தகுந்ததாயிருக்கும்.

4. PUFF PASTRY

8 ozs. flour. A squeeze of lime juce.
8 ozs. butter. Cold water to mix.
Pinch of salt.

Let the butter stand in a bowl of ice water before using.

Sieve the salt and flour. Make a well in the centre and mix in the lime juice and water to a dough, turn on to floured board and knead it until it is smooth and free from cracks. Dry the butter in a floured cloth and pat it into a long strip. Roll out the dough into a strip twice as long and a little wider than the butter strip. Place the butter on half the dough and fold the other half over it. Press the edges well together. Flour the pastry and slab, and press a little with the rolling pin, then roll to a long strip, being careful not to let the butter break through the pastry. Flour the pastry and fold it in three. Again flour the slab and gently roll out and fold. Then leave the pastry in the ice box for 10 minutes. Repeat these rolls and folds seven times, placing in ice box after every second roll.

After the last roll, chill before using. This pastry will keep for several days if wrapped in grease proof paper and kept in the ice box and is suitable for vol au vents, patties, mincepies, etc. If desired, the yolk of an egg may be mixed into the flour with the water and lime juice, to make it richer.

5. TRANSPARENT PASTRY

8 ozs. flour. A small egg.
6 ozs. butter. A pinch of salt.

Mix the flour and salt. Melt the butter over a low heat until it is very soft but not oily and when cool beat the egg into it. Add the flour slowly, stirring well. Turn on to a floured board and knead until smooth. Roll out very thinly and use for tartlets.

4. பஃப் பேஸ்ட்றி

8 அவு. மாவு. கொஞ்சம் எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
8 அவு. வெண்ணெய். கலப்பதற்குத் தண்ணீர்.
1 சிட்டிக்கை உப்பு.

உபயோகிக்கும் முன் வெண்ணெயை ஐஸ் கலந்த தண்ணீருள்ள பாத்திரத்தில் போட்டுவை.

உப்பையும் மாவையும் கலந்து சலித்துக்கொண்டு நடுவில் குழிவாக்கிக்கொண்டு எலுமிச்சம்பழ ரசத்தையும் தண்ணீரையும் சேர்த்துப் பிசைந்த மாவைப் போலாக்கிக்கொண்டு மாவுதூவிய பலகையில் போட்டு மெதுவாகவும் விரிசல் இல்லாததாகவும் பிசைந்துகொள்ளு. மாவு தூவியதொரு துணியில் வெண்ணெயைப்போட்டு, வெண்ணெயிலுள்ள நீரைப்போக்கி நீளவாட்டில் தட்டையாகத் தட்டி வைத்துக்கொள். அதன்பின் மாவையும் அப்படியே நீளவாட்டாய் அப்பளம் போலிட்டுக்கொள். ஆனால் அதை வெண்ணெயின் நீளத்தைக் காட்டிலும் 2 பங்கு நீளம் உள்ளதாகவும், வெண்ணெயின் அகலத்தைக் காட்டிலும் கொஞ்சம் அகலம் அதிகமுள்ளதாகவும் இட்டுக்கொள்ளவேண்டும். அதன்மீது வெண்ணெயை ஒரு பகுதியில் வைத்து மற்றப் பகுதியை அதன்மேல் மூடி ஓரங்களை நன்றாய் அழுத்தவேண்டும். அப்படிச் செய்துகொண்ட பேஸ்ட்றியின்மீதும் பலகையின்மீதும் கொஞ்சம் மாவு தூவி அப்பளக் குழவியால் கொஞ்சமாய் அழுத்தி நீளவாட்டாயுள்ள அப்பளம்போல் இட்டுக்கொள்ளவேண்டும். அப்படிச் செய்யும்போது வெண்ணெய் பேஸ்ட்றியைக் கிழித்துக்கொண்டு வெளிவராதபடி பார்த்துக்கொள்ளவேண்டும். அதன்பின் பேஸ்ட்றியின்மீது மாவு தூவி அதை மூன்றாக மடித்து மறுபடியும் பலகையில் மாவு தூவி அப்பளம்போலிட்டு மடிக்க வேண்டும். அதன்பின் அந்த பேஸ்ட்றியை ஐஸ் பெட்டியில் 10 நிமிஷநேரம் வைத்துத் திரும்பவும் எடுத்து அப்பளம்போலிட்டு மடித்துக்கொள். இப்படியே 7 தடவை செய்யவேண்டும். அப்படிச் செய்யும்போது ஒருதடவை விட்டு ஒரு தடவை அதை ஐஸ் பெட்டியில் வைத்து எடுத்துச் செய்யவேண்டும்.

கடைசியாக அப்பளம்போலிட்டபின் ஐஸ் பெட்டியில் வைத்துத்தான் உபயோகிக்கவேண்டும். இந்த பேஸ்ட்றியை வெண்ணெய் ஊறாத காகிதத்தில் மடித்து ஐஸ் பெட்டியில் வைத்தால் நாலைந்து தினம்வரை கெடாதிருக்கும். தவிர அதை வோலோவங், பட்டிஸ், மின்ஸ்பய்ஸ் முதலியவைகளுக்கு உபயோகிக்கலாகும். வேண்டுமானால் எலுமிச்சம்பழ ரசமும் தண்ணீரும் சேர்த்துள்ள மாவில் முட்டை மஞ்சள் கருவையும் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

5. ட்றான்ஸ்பேரண்ட் பேஸ்ட்றி

8 அவு. மாவு. 1 சிறு முட்டை.
6 அவு. வெண்ணெய். 1 சிட்டிக்கை உப்பு.

மாவையும் உப்பையும் கலந்துகொள். வெண்ணெயை நிதானமான தீயில் வைத்து உருகவிடாமல் மெதுவாகும்படி செய்துகொண்டு ஆறவைத்து அதில் முட்டையை அடித்துப்போட்டு மாவை நன்றாய்க் கிளறிக்கொண்டே அதில் நிதானமாய்ச் சேர்த்து மாவுதூவிய பலகையில் போட்டுக்கொண்டு மெதுவுபடும்வரை பிசைந்து மெல்லிய அப்பளம்போலிட்டுக்கொண்டு டாற்ட்லெட்ஸுக்கு உபயோகித்துக்கொள்.

6. CHOUX PASTRY

4 eggs.	2 ozs. butter.
8 ozs. flour.	½ pint water.
Pinch of salt.	Vanilla if required.

Sieve the flour and salt.

Boil the water and butter and when boiling fast, add all the flour at once. Stir vigorously until the mixture leaves the sides of the pan. Remove from fire, cool slightly, and add eggs slowly one by one, beating well. Drop by spoonfuls on a greased tin and shape as required. Cover with a large tin and bake in moderately hot oven about 30 minutes. Uncover to brown when nearly done. If the paste is too stiff it does not rise well and more egg should be added. If too thin it does not hold its shape. This pastry may be used for éclairs, cream buns or filled with cheese cream as a savoury.

6. ஷூ பேஸ்ட்றி

4 முட்டை.	2 அவு. வெண்ணெய்.
8 அவு. மாவு.	½ பைன்ட் தண்ணீர்.
1 சிட்டிக்கை உப்பு.	வேண்டுமானல் வெனிலா.

மாவையும் உப்பையும் கலந்து சலித்துக்கொள்.

தண்ணீரும் வெண்ணெயும் கலந்து கொதிக்கவைத்து நன்ருய்க் கொதிக்கையில் மாவு முழுவதையும் அதில் கொட்டிக்கொண்டு பானின் பக்கங்களில் ஒட்டிக்கொள்ளாதிருக்கும்வரை வேகமாய்க் கிளறிக்கொண்டேயிருந்து அதன்பின் தீயிலிருந்து இறக்கிச் சற்று ஆறவைத்து முட்டைகளை ஒவ்வொன்ருய் அடித்து அதில் மெதுவாய்ச் சேர்த்து அதை வெண்ணெய் தடவிய டின்னில் கரண்டியால் நிறைய நிறைய எடுத்துவைத்து வேண்டிய உருவு ஆக்கிக்கொண்டு ஒரு பெரிய தகரத்தால் மூடி நடுத்தரத் தீயில் சுமார் 30 நிமிஷநேரம் பேக் பண்ணி கிட்டத்தட்ட வெந்திருக்கும்போது மூடியை எடுத்துவிட்டால் அது சற்று சிவக்கும். பிசைந்த மாவானது ரொம்பக் கெட்டியாயிருந்தால் நன்ருய் உப்பாது. அப்போது இன்னும் முட்டை சேர்க்கவேண்டும். இந்த பேஸ்ட்றியை எக்லெர்களுக்கும் க்றீம் பன்களுக்கும் உபயோகிக்கலாம். அதில் சீஸ்க்றீமை, பூரணமாக வைத்தால் அது ஒரு நல்ல சேவரியாகும்.

PUDDINGS

1. QUEEN OF PUDDINGS

2 ozs. bread-crumbs.
½ pint milk.
1 oz. butter.
1 oz. sugar.
2 eggs.
Grated rind and juice of 1 lime.
About 2 tablespoons jam.

Heat the milk and butter and pour it over bread-crumbs, sugar, lime juice and rind. Cover and stand for 10 minutes. Add yolks and pour into greased pie dish. Bake in moderate oven until set (20 to 30 minutes). Remove from oven and spread the top with jam and then stiffly beaten whites to which has been added 3 teaspoons of sugar. Bake until golden brown.

2. GOLDEN PUDDING

4 ozs. flour.
½ teaspoonful baking powder.
½ tea cup milk.
4 ozs. chopped suet.
4 ozs. bread-crumbs.
3 ozs. castor sugar.
4 ozs. golden syrup.
1 egg.
Pinch salt.

Sift flour, baking powder and salt into a basin, add the suet, bread-crumbs and sugar and mix thoroughly together. Beat the egg, add the golden syrup and milk and stir them into the other ingredients. Put the mixture into a greased basin, cover with greased paper and steam for 2 hours. Serve with golden syrup sauce.

Golden Syrup Sauce

2 tablespoonsful golden syrup.
2 tablespoonsful water.
2 tablespoonsful lemon juice.

Put all ingredients in a saucepan over the fire. Boil and serve.

புடிங்ஸ்

1. குய்ன் அஃப் புடிங்ஸ்

2 அவு. ரொட்டித்தூள்.	1 அவு. சர்க்கரை.
½ பைன்ட் பால்.	2 முட்டை.
1 அவு. வெண்ணெய்.	1 எலுமிச்சம்பழ ரசமும், துருவிய தோலும்.

சுமார் 2 மேசைக்கரண்டி ஜாம்.

பாலையும் வெண்ணெயையும் காய்ச்சி, ரொட்டித்தூளும் சர்க்கரையும் எலுமிச்சம்பழ ரசமும், துருவிய தோலும் கலந்ததில் ஊற்றி மூடி, 10 நிமிஷம் விட்டுவை. அதன்பின் அதில் மஞ்சள் கருவுகளைச் சேர்த்து அதை வெண்ணெய் தடவிய பய்டிஷில் ஊற்றிக் கெட்டிப்படும்வரை (20 முதல் 30 நிமிஷம்வரை) நடுத்தரத் தீயில் பேக் பண்ணி, தீயிலிருந்து எடுத்து அதன்மேலே ஜாம் தடவி, 3 தேக்கரண்டி சர்க்கரை சேர்த்த வெள்ளைக் கருவுகளை கெட்டியாய் அடித்து அதன்மேல் தடவி பொன் நிறமாகச் சிவக்கும்வரை பேக் பண்ணு.

2. கோல்டன் புடிங்

4 அவு. மாவு.	4 அவு. ரொட்டித்தூள்.
½ தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.	3 அவு. கஸ்டர் சர்க்கரை.
1 சிட்டிக்கை உப்பு.	4 அவு. கோல்டன் ஸிரப்.
4 அவு. கொத்தின கொழுப்பு.	1 முட்டை.

½ தேக்கோப்பை பால்.

ஒரு மாவு சல்லடையில் மாவையும், பேக்கிங் பவுடரையும் உப்பையும் போட்டு ஒரு பேசினுக்குள் சலித்துக்கொள். அதன்பின் 1 முட்டையை அடித்து அதோடு கோல்டன் ஸிரப்பும் பாலும் சேர்த்து, அந்த பேசினுக்குள் ஊற்றி எல்லாவற்றையும் ஒன்றாய்க் கலக்கும்படி நன்றாய்க் கிளறிவிட்டுக் கலக்க வேண்டும். அப்படிக் கலந்ததை வெண்ணெய் தடவியுள்ள வேறொரு பேசினில் போட்டு வெண்ணெய் தடவியதொரு காகிதத்தால் மூடி 2 மணி நேரம் ஆவியில் வேகவைத்து, எடுத்து, கோல்டன் ஸிரப் ஸாஸோடு பரிமாறவேண்டும்.

கோல்டன் ஸிரப் ஸாஸ்

2 மேசைக்கரண்டி கோல்டன் ஸிரப்.

2 மேசைக்கரண்டி தண்ணீர்.

2 மேசைக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழ ரசம்.

இவற்றையெல்லாம் ஒரு ஸாஸ்பானில் ஊற்றிக் கலந்து அடுப்பில் கொதிக்க வைத்து, எடுத்துப் பரிமாறு.

3. PINEAPPLE FLAN

¼ lb. butter.	½ lb. flour.
1 tin pineapple.	1 dessert spoonful sugar.
1 cup milk.	2 eggs.
2 tablespoonsful water.	Salt.

Essence lemon.

Make short crust with flour, salt and butter, roll out, line a deep pie dish and bake. When cool, cover the surface with pineapple chunks and over them pour a thick custard made of the yolks, sugar and milk, and essence. Beat the whites to a stiff froth and place on top. Put in oven to brown.

4. APPLE CHARLOTTE

2 lb. good cooking apples.	4 ozs. sugar.
2 ozs. butter.	Rind of 1 lemon.

Thin slices of buttered bread and bread-crumbs.

Peel and cook apples with sugar, until soft. Cool. Grease a mould with butter and line with thin slices of buttered bread, in this, put apple, a little butter and bread-crumbs, repeat in layers and on top, slices of buttered bread. Bake in a moderate oven to brown.

5. SPONGE FRUIT PUDDING

Place any stewed fruit, apples, pears or peaches in a pie dish, heat to boiling point and pour over the following batter :—

2 ozs. butter.	2 ozs. flour.
2 ozs. sugar.	1 tablespoon milk.
1 egg.	½ teaspoon baking powder.

Cream the butter and sugar, add the well beaten egg, flour, baking powder and milk. Bake in a quick oven for half an hour. Serve with cream or custard.

3. பைனப்பில் ஃப்ளன்

¼ பவுண்ட் வெண்ணெய்.
½ பவுண்ட் மாவு.
1 டின் பைனப்பில்.
1 டெஸற்ட் கரண்டி சர்க்கரை.
1 கோப்பை பால்.
2 முட்டை.
2 மேசைக்கரண்டி தண்ணீர்.
உப்பு.
லெமன் எஸன்ஸ்.

மாவு, உப்பு, வெண்ணெய், தண்ணீர் இவைகளைக்கொண்டு ஷாற்ட் க்றஸ்ட் செய்து, அப்பளம்போல் இட்டு ஆழமானதொரு பை-டிஷில் அஸ்திரிபோல் வைத்து பேக் பண்ணவேண்டும். சுட்டாறினபின் அதன்மேல் பைனப்பில் துண்டுகளைப் பரப்பி, அதன்மேலே முட்டைகளின் மஞ்சள் கரு, சர்க்கரை, பால், எஸன்ஸ் இவைகளைக்கொண்டு கெட்டியான கஸ்டர்ட் ஆக்கிப்போட்டு, அதன் மேலே அந்த முட்டைகளின் வெள்ளைக்கருவைக் கொஞ்சம் சர்க்கரை சேர்த்து நுரையோடு கெட்டிப்படும்படி அடித்துப் போட்டுத் தடவி, சிவக்கும்வரை அடுப்பில் வைத்திருந்து பிறகு எடுக்கவேண்டும்.

4. ஆப்பில் ஷார்லட்

2 பவு. சமையலுக்கான நல்ல ஆப்பில்.
4 அவு. சர்க்கரை.
2 அவு. வெண்ணெய்.
1 எலுமிச்சம்பழத் தோல் (துருவியது.)
மெல்லிய ரொட்டித் துண்டுகள் ரொட்டித்தூள்.

ஆப்பில் பழங்களைத் தோல் உரித்து, சர்க்கரை கலந்து மெதுவுபடும்வரை வேகவைத்து ஆறவைக்கவேண்டும். வெண்ணெய் தடவின ஒரு பேசினில், மெல்லிய ரொட்டித்துண்டுகளில் வெண்ணெய் தடவி, அப்பேசினில் அஸ்திரி போல் பரப்பி வைத்து, அதில் ஏற்கனவே வேகவைத்து ஆறின ஆப்பிலில் கொஞ்சமும், கொஞ்சம் வெண்ணெயும், ரொட்டித்தூளுமாக, வரிசை வரிசையாய்ப் பல வரிசைகள் அடுக்கி, அதன்மேலே வெண்ணெய் தடவிய மெல்லிய ரொட்டித் துண்டுகளைப் பரப்பி நடுத்தரமான தீயுள்ள அடுப்பில் சிவக்கும்வரை பேக்பண்ணி எடுக்கவேண்டும்.

5. ஸ்பஞ்ச் ஃப்ரூட் புடிங்

வேகவைத்த ஆப்பில் அல்லது பேறி, அல்லது பீச்சஸ் பழங்களை ஒரு பை-டிஷில் போட்டுக் கொதிக்கவைத்து, கொதிவருகையில் அடியில் கண்ட பாட்டரை அதன்மேல் ஊற்றவேண்டும்.

பாட்டர்:—

2 அவு. வெண்ணெய்.
2 அவு. மாவு.
2 அவு. சர்க்கரை.
1 மேசைக்கரண்டி பால்.
1 முட்டை.
½ தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.

வெண்ணெயையும் சர்க்கரையையும் க்றீம் ஆக்கி, நன்றாய் அடித்த முட்டையையும், மாவையும், பேக்கிங் பவுடரையும், பாலையும் சேர்த்து அப்பழங்களின் மேல் ஊற்றித் தீவிரமான அடுப்பில் அரைமணிநேரம் பேக் பண்ணவேண்டும். அதன்பின் க்றீம் அல்லது கஸ்டர்டுடன் பரிமாறவேண்டும்.

6. SWISS ROLL

3 eggs.
The weight of 3 eggs in butter, flour and sugar.
$\frac{1}{2}$ teaspoon baking powder.
Pinch of salt.
Vanilla.
Jam.

Cream the butter and sugar, add eggs one by one, beating well, add flour salt and vanilla. Line a flat tin with greased paper. Spread the mixture evenly over it and bake in a hot oven for about eight minutes or until firm to the touch. Warm 2 tablespoons of jam. Turn the sponge out on to a clean cloth on which is sprinkled castor sugar. Remove paper quickly and trim edges. Spread with jam and roll, using the cloth to hold it in place. Serve with hot chocolate sauce.

7. CHOCOLATE SWISS ROLL

Make in the same way as Swiss Roll, adding 2 oz. of grated chocolate melted in 1 tablespoon of water to the mixture before adding the flour. Roll without jam, and when cold, unroll carefully and spread with butter icing and roll again. Serve with chocolate sauce or custard.

Butter Icing

2 ozs. butter. 4 ozs. icing sugar. Vanilla.

Beat the butter until creamy, add sifted sugar and mix well.

6. ஸ்விஸ் ரோல்

3 முட்டை.
அந்த 3 முட்டை எடை வெண்ணெய்.
அந்த 3 முட்டை எடை சர்க்கரை.
அந்த 3 முட்டை எடை மாவு.
½ தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
வெனிலா எஸன்ஸ்.
1 சிட்டிக்கை உப்பு.
ஜாம்.

வெண்ணெயையும் சர்க்கரையையும் சேர்த்து க்றீம் ஆக்கி, அதில் ஒவ்வொரு முட்டையாய் 3 முட்டையையும் நன்றாய் அடித்துப்போட்டு, அதில் மாவையும், உப்பையும் வெனிலாவையும் போட்டுச் சேர்த்துக் கலவையாக்கிக்கொள்ள வேண்டும். பிறகு தட்டையானதொரு தகரத்தில் வெண்ணெய் தடவிய காகிதம் ஒன்றைப் பரப்பி வைத்துக்கொண்டு, அதன்மேல் அக்கலவையை ஒரே சமனாய்ப் பரப்பி, தீவிரமான அடுப்பில் 8 நிமிஷநேரம் அல்லது அது கைக்குக் கெட்டியாகும்வரை பேக் பண்ணவேண்டும். அப்படி பேக் பண்ணினதைக் கஸ்டர் சர்க்கரை தூவியதொரு சுத்தமான துணியில் திருப்பிப் போட்டுக்கொண்டு, காகிதத்தை எடுத்துவிட்டு, ஸ்பஞ்சின் ஓரங்களைச் சீராய் வெட்டி, 2 மேசைக் கரண்டி ஜாமை கொஞ்சம் சூடாக்கி, அதன்மேல் தடவி, துணியைச் சுருளாதபடி அழுத்திக்கொண்டு ஸ்பஞ்சை மாத்திரம் சுருட்டவேண்டும். பிறகு சூடான சாக்கொலத் ஸாஸோடு பரிமாறவேண்டும்.

7. சாக்கொலத் ஸ்விஸ் ரோல்

ஸ்விஸ் ரோலுக்குக் கண்டவைகளே.

ஸ்விஸ்ரோலுக்குச் செய்ததுபோலவே செய்யவேண்டும். ஆனால் மாவு சேர்ப்பதற்கு முன்னே, ஒரு மேசைக்கரண்டி வெந்நீரில் பொடியாக்கின 2 அவுன்ஸ் சாக்கொலத் அல்லது கோக்கோவைக் கரைத்துச் சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டும். மேலும் ஜாம் தடவாமலே சுற்றி, ஆறினபின் ஜாக்கிரதையாய்ச் சுருளைப் பிரித்து, பட்டர் ஐசிங் தடவித் திரும்பவும் சுருட்டிவிடு. சாக்கொலத் ஸாஸ் அல்லது கஸ்டர்டோடு பரிமாறு.

பட்டர் ஐசிங்

2 அவு. வெண்ணெய்.
4 அவு. ஐசிங் சர்க்கரை.
வெனிலா எஸன்ஸ்.

வெண்ணெயை க்றீம் ஆகும்வரை அடித்து அதில் சர்க்கரையைச் சலித்துச் சேர்த்து நன்றாய்க் கலக்கவேண்டும்.

8. BAKED CHOCOLATE PUDDING

3 ozs. bread-crumbs.
½ pint milk.
2½ ozs. sugar.
Vanilla essence.
¾ oz. butter.
2 teaspoons cocoa.
2 eggs.
Pinch of salt.

Boil milk, cocoa and butter, and pour over bread-crumbs and sugar. Cover and stand aside for 10 minutes. Add beaten yolks and pour into greased pie dish and bake in moderate oven until set (20 to 30 minutes). Whip the whites stiffly and add 2 teaspoons sugar. Spread on top of the pudding and brown in slow oven.

9. COCOANUT PIE

1 large cup cocoanut milk.
½ cup sugar.
½ tablespoon cornflour.
2 eggs.
1 oz. butter.

Boil the cocoanut milk, sugar and butter, add the cornflour dissolved in a little water, and the beaten yolks of eggs. Stir while cooking until thick. Line a flat pie dish with short pastry, and bake until nearly done. Add the above mixture, and bake until set. Beat the whites with a little sugar and spread on top. Sprinkle with grated cocoanut and place in oven until slightly brown.

Cocoanut Milk

Grate a cocoanut and cover with boiling water.

Soak for 15 minutes, strain through a sieve or muslin.

10. PRUNE PIE

½ lb. prunes.
1 teaspoon lime juice.
2 eggs whites.
1 tablespoon sugar.

Line a pudding dish with pastry and bake. Stew the prunes till soft, stone and mash to pulp. Add sugar and lime juice. Fill the pastry case, and cover with meringue made of whites of eggs beaten stiff with sugar. Brown in oven and serve with cream.

8. பேக்ட் சாக்கோலத் புடிங்

3. அவு. ரொட்டித்தூள்.	$\frac{3}{4}$ அவு. வெண்ணெய்.
$\frac{1}{2}$ பைண்ட் பால்.	2 தேக்கரண்டி கோக்கோ.
$2\frac{1}{2}$ அவு. சர்க்கரை.	2 முட்டை.
. வெனிலா எஸன்ஸ்.	1 சிட்டிக்கை உப்பு.

பாலையும் கோக்கோவையும் வெண்ணெயையும் கொதிக்கவைத்து, அதை சர்க்கரையும் ரொட்டித்தூளும் கலந்ததின்மேல் ஊற்றி மூடி 10 நிமிஷநேரம் அப்படியே விட்டுவை. அதன்பின் முட்டை மஞ்சள் கருவுகளை அடித்து அதில் ஊற்றி எல்லாவற்றையும் வெண்ணெய் தடவிய பை-டிஷில் ஊற்றிக் கெட்டிப் படும்வரை (20 முதல் 30 நிமிஷம்வரை) நடுத்தரத் தீயில் பேக் பண்ணு. முட்டை வெள்ளைக் கருவுகளைக் கெட்டியாக அடித்து அதில் 2 தேக்கரண்டி சர்க்கரை சேர்த்து புடிங்மீது கூச்சாக தடவி நிதானமான தீயில் சிவக்க வை.

9. சோக்கனட் பய்

1 பெரிய கோப்பை தேங்காய்ப் பால்.	$\frac{1}{2}$ மேசைக்கரண்டி கார்ன் ஃப்ளவர்.
	2 முட்டை.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை சர்க்கரை.	1 அவு. வெண்ணெய்.

தேங்காய்ப்பால், சர்க்கரை, வெண்ணெய் இவைகளைப்போட்டுக் கொதிக்க வை. கொஞ்சம் தண்ணீரில் கரைத்த கார்ன் ஃப்ளவரை அதில் சேர். 2 முட்டையின் மஞ்சள் கருவையும் அடித்து அதையும் அதில் சேர்த்துத் தடிப்பாகும்வரை கிளறிக் கலவையாக்கு. பிறகு தட்டையான பைய்–டிஷ் ஒன்றில் ஷார்ட் க்ரஸ்ட் பேஸ்ட்ரியை அஸ்திரிபோல் வைத்து அதை அரைவேக்காடாய் பேக் பண்ணு. அதன்பின் மேலே கண்ட கலவையை அதில் சேர்த்துக் கெட்டியாகும்வரை பேக் பண்ணு. அப்புறம் அம்முட்டைகளின் வெள்ளைக் கருவைக் கொஞ்சம் சர்க்கரை சேர்த்து அடித்து அதன்மேலே கத்தியால் தடவி, அதன்மேலே துருவிய தேங்காயைத் தூவிக் கொஞ்சம் சிவக்கும் வரை அடுப்பில் வைத்து எடு.

தேங்காய்பால்

தேங்காயைத் துருவி, கொதிக்கிற வெந்நீரைத் தேங்காய்த் துருவலுக்குமேல் வருமளவு ஊற்றி, 15 நிமிஷம் பொறுத்து ஒரு சல்லடை அல்லது மஸ்லின் துணியில் வடிகட்டி எடுத்துக்கொள்.

10. ப்ரூன் பய்

$\frac{1}{2}$ பவு. ப்ரூன் பழம்.	2 முட்டை வெள்ளைக்கரு.
1 தேக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழ ரசம்.	1 மேசைக்கரண்டி சர்க்கரை.

ஒரு தட்டையான பை-டிஷில் பேஸ்ட்ரியை அஸ்திரிபோல் வைத்து அதை பேக் பண்ணு. ப்ரூன்ஸ் என்னும் பழங்களை மெதுவுபடும்வரை வேகவைத்து, கொட்டைகளை எடுத்துவிட்டு நன்றாய்க் கடைந்துகொண்டு அதில் சர்க்கரையும், எலுமிச்சம்பழ ரசமும் சேர்த்து பேஸ்ட்ரியுள்ள தட்டு நிறைய ஊற்றி அதன்மேல் முட்டை வெள்ளைக் கருவில் சர்க்கரை சேர்த்துக் கெட்டியாய் அடித்துப்போட்டுத் தடவி, சிவக்கும்வரை சுட்டு எடுத்து க்ரீமோடு பரிமாறு.

11. LEMON PIE

Line a flat dish with short crust and partly bake. Pour in lemon filling and return to oven and bake till set. Beat whites of eggs stiffly and add a little sugar and spread meringue over pie. Brown in oven.

Lemon Filling

1½ tablespoons of cornflour.	1 oz. butter.
2 tablespoons sugar.	2 egg yolks.
Juice and rind of 3 lemons.	Pinch of salt.

Dissolve the cornflour in a little cold water, and pour on boiling water until it is clear and thick, stirring well. Add sugar, butter, lime and salt, and beaten egg yolks.

12. WALNUT PIE

2 tablespoons butter.	1 cup golden syrup.
6 eggs well beaten.	½ cup chopped walnuts.
1 cup sugar.	A little nutmeg.

Cream the butter and sugar, mix in other ingredients, pour into unbaked pie crust and bake until set.

13. THORNTON PUDDING

3 eggs.	2 tablespoons of strawberry jam.
Their weight in flour, sugar and butter.	½ teaspoon of bicarbonate of soda.

Beat the butter and sugar to a cream, add the beaten eggs and jam and flour, and lastly the soda, dissolved in a little warm milk. Fill a buttered mould three-quarters full, and steam for 45 minutes. Serve with cream or wine sauce.

11. லெமன் பய்

ஒரு தட்டையான டிஷில் ஷாற்ட் க்றஸ்ட் பேஸ்ட்றியை ஆஸ்திரிபோல் வைத்து அரை வேக்காடாய் பேக் பண்ணி எடு. அதன்மேல் லெமன் ஃபில்லிங் ஊற்றி அடுப்பில் வைத்துக் கெட்டியாகும் வரை பேக் பண்ணு. அதன்மீது, முட்டைகளின் வெள்ளைக் கருவைக் கெட்டிப்படும்படி அடித்து அதில் கொஞ்சம் சர்க்கரை சேர்த்து, போட்டுத் தடவி, சிவக்கும்வரை அடுப்பில் சுட்டு எடு.

லெமன் ஃபில்லிங்

1½ மேசைக்கரண்டி கார்ன் ஃப்ளவர்.
2 மேசைக்கரண்டி சர்க்கரை.
3 எலுமிச்சம்பழ ரசமும், தோலின் துருவலும்.
1 அவு. வெண்ணெய்.
2 முட்டை மஞ்சள்கரு.
1 சிட்டிக்கை உப்பு.

கார்ன் ஃப்ளவரைக் கொஞ்சம் தண்ணீரில் கரைத்துக்கொண்டு, அதைக் கிளறிக்கொண்டே அதன்மேல் கொதிக்கிற வெந்நீரை விட்டுக் கெட்டியான குழம்புபோலாக்கிக்கொண்டு அதில் சர்க்கரை, வெண்ணெய், எலுமிச்சம்பழ ரசம் துருவல் இவைகளையும், அடித்த மஞ்சள் கருவையும் சேர்த்துக்கொள்.

12. வால்நட் பய்

2 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
6 முட்டை நன்றாய் அடித்தது.
1 கோப்பை சர்க்கரை.
1 கோப்பை கோல்டன் சிரப்.
½ கோப்பை நருக்கிய வால்நட்ஸ்.
கொஞ்சம் ஜாதிக்காய்.

இவற்றையெல்லாம் கலந்து, பேக் பண்ணப்படாத குழிவாயுள்ள பய் க்ரஸ்டின்மீது ஊற்றிக் கெட்டிப்படும்வரை பேக் பண்ணு.

13. தார்ன்டன் புடிங்

3 முட்டை.
அம்முட்டைகளின் எடை மாவு.
அதே எடை சர்க்கரை.
அதே எடை வெண்ணெய்.
2 மேசைக்கரண்டி ஸ்ற்றுபெறி ஜாம்.
½ தேக்கரண்டி சோடா உப்பு.

வெண்ணெயையும் சர்க்கரையையும் கலந்து அடித்து க்றீம் ஆக்கி அடித்த முட்டைகளையும், ஜாமையும், மாவையும் அதில் சேர்த்து, கடைசியில் சோடா உப்பைக் கொஞ்சம் இளஞ்சூடான பாலில் கரைத்து அதையும் அதில் சேர்த்துக் கலந்துகொள்ளவும். அதை வெண்ணெய் தடவிய மோல்டில் முக்காலுக்கு நிறைய வைத்து ¾ மணி நேரம் ஆவியில் வேகவைத்து எடுத்து க்றீம் அல்லது ஒயின் ஸாஸோடு பரிமாறு.

14. BAKEWELL TART

½ lb. short crust pastry.	Raspberry jam.

Mixture.

2 ozs. ground almonds.	2 ozs. castor sugar.
2 ozs. butter.	1 egg.
Pinch baking powder.	Essence of almonds.

1 dessertspoon flour.

Cream butter and sugar until thick, stir in the egg and beat, add the ground almonds and also a few drops of almond essence, the flour and baking powder.

Desiccated cocoanut may be used instead of ground almonds.

Line a flat dish with pastry, spread on the jam and then the mixture on top. Bake in a quick oven. Can be served whole or baked in a flat tin and cut into fingers.

15. PRUNE FRITTERS

Stone some prunes, and in place of the stone put in an almond or fill with chopped walnuts. Dip in batter and fry. Serve with chocolate sauce.

Batter

1 egg.	1 teacup milk.
4 ozs. flour.	Pinch of salt.

Sieve the flour and salt into a basin, make a well in the centre and put in the beaten egg and add a little milk. Beat well, gradually adding the rest of the milk. Let it stand half an hour before using.

Chocolate Sauce

½ pint milk.	Pinch of salt.
2 teaspoons cornflour.	Vanilla essence.
2 teaspoons cocoa.	1 teaspoon sugar.

Mix cornflour, cocoa and sugar with a little cold milk, and pour on the hot milk stirring well. Boil for two or three minutes.

14. பேக்வேல் தார்ட்

$\frac{1}{2}$ பவு. ஷார்ட் க்ரஸ்ட் பேஸ்ட்றி. ராஸ்பெறி ஜாம்.

மிக்ஸ்சர்.

2 அவு. வாதுமைத்தூள். 2 அவு. கஸ்டர் சர்க்கரை.
2 அவு. வெண்ணெய். 1 முட்டை.
1 சிட்டிக்கை பேக்கிங் பவுடர். ஆமண்ட் எஸன்ஸ்.
1 டெஸர்ட் கரண்டி மாவு.

வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் சேர்த்து க்றீம் ஆக்கி முட்டையை ஊற்றிக் கலக்கி அடித்துக்கொண்டு அரைத்த வாதுமையையும், ஆமண்ட் எஸன்ஸின் சில துளிகளையும், மாவையும், பேக்கிங் பவுடரையும் அதில் சேர்த்துக் கலவை ஆக்கிக். கொள்ளவும். வாதுமைக்குப் பதிலாய்த் துருவிக் காய்ந்த தேங்காயை உபயோகிக்கலாம்.

ஷார்ட் க்ரஸ்ட் பேஸ்ட்றியை ஒரு டிஷில் அஸ்திரிபோல் வைத்து அதன் மேல் ஜாமைத் தடவி அதன்மேலே மேற்கண்ட கலவையைச் சேர்த்து, தீவிர அடுப்பில் பேக் பண்ணு. இந்த க்றஸ்டை முழுதாகவாவது நீட்டுத்துண்டுகளாக வாவது பரிமாறலாம்.

15. ப்ரூன் ஃப்ரிட்டர்ஸ்

ப்ரூன் பழங்களில் கொஞ்சம் எடுத்துக்கொண்டு அவைகளின் கொட்டை களை எடுத்துவிட்டு அதற்குப் பதிலாக வாதுமைப்பருப்பு அல்லது நறுக்கிய வால் நட்டை வைத்து அடியில்கண்ட பாட்டரில் தோய்த்துப் பொரித்து எடுத்து, கொஞ்சம் சாக்கொலத் ஸாஸோடு பரிமாறு.

பாட்டர்

1 முட்டை. 1 தேக்கோப்பை பால்.
4 அவு. மாவு. 1 சிட்டிக்கை உப்பு.

மாவையும் உப்பையும் ஒரு மாவு சல்லடையில் போட்டு ஒரு பேசினில் சலித்துக்கொண்டு மாவின் நடுவில் குழி பண்ணி அதில் அடித்த முட்டையும் கொஞ்சம் பாலும் போட்டு மெதுவாயடித்து மீதி பாலைக் கொஞ்சங் கொஞ்சமாய் ஊற்றிக்கொண்டே மாவை நன்ருய் அடித்துக் கலக்கவேண்டும். அப்படி அடித் துக் கலக்கியானபின் $\frac{1}{2}$ மணி நேரம் விட்டுவைத்தே உபயோகிக்கவேண்டும்.

சாக்கோலத் சாஸ்

$\frac{1}{2}$ பைன்ட் பால். 1 சிட்டிக்கை உப்பு.
2 தேக்கரண்டி கார்ன் ஃப்ளவர். வெனிலா எஸன்ஸ்.
2 தேக்கரண்டி கோக்கோ. 1 தேக்கரண்டி சர்க்கரை.

கார்ன் ஃப்ளவரையும், கோக்கோவையும், சர்க்கரையையும் காய்ச்சாத பால் கொஞ்சம் விட்டுக் கலந்து அதன்மேல் கொதிக்கிற பாலைவிட்டு இரண்டு மூன்று நிமிஷம் கிளறவும்.

16. PLUM PUDDING (I)

¾ lb. butter.
10 ozs. bread-crumbs.
4 ozs. flour.
¾ lb. sultanas.
¾ lb. raisins.
½ lb. currants.
½ lb. black treacle.
½ teaspoon salt.
½ lb. chopped mixed peel.
3 ozs. ground almonds.
1 lb. demarara sugar.
Grated rind and juice of 2 lemons.
10 eggs.
1 gill brandy.
1 gill rum.

Mix the dry ingredients, add butter, treacle, and the beaten eggs. Pour the liquor over the cleaned fruit, soak a while and add to the mixture. Mix well and pour into two or three greased pudding basins. Cover with oiled paper and cloth and place in boiling water and steam for six hours. Steam again for six hours before using.

Brandy Sauce

2 eggs.
½ cup cream.
1 oz. sugar.
½ glass brandy.

Into a basin put the yolks of two eggs, cream, brandy and sugar. Stand over boiling water and mix with an egg beater until thick and frothy. *It must not boil.*

17. PLUM PUDDING (II)

½ lb. bread-crumbs.
1 lb. stoned raisins.
1 lb. kidney beef suet (chopped).
¼ lb. mixed peel (chopped).
1 small teaspoon cinnamon powder.
8 eggs (well beaten).
½ lb. flour.
1 lb. currants.
1 lb. demarara sugar.
1 nutmeg (grated).
1 saltspoon salt.
1 wineglass brandy.
Grated rind of a lemon.

Mix all dry ingredients thoroughly, beat eggs well and add to the dry ingredients. Add the brandy and mix thoroughly. Boil or steam for about 12 hours.

16. ப்ளம் புடிங் (I)

$\frac{3}{4}$ பவு. வெண்ணெய்.	$\frac{1}{2}$ பவு. சாப்ட் மிக்ஸ்ட் பீல்.
10 அவு. ரொட்டித்தூள்.	3 அவு. வாதுமைத்தூள்.
4 அவு. மாவு.	1 பவு. டெமரோரா சர்க்கரை.
$\frac{3}{4}$ பவு. சுல்டானஸ்.	2 எலுமிச்சம்பழ ரசமும் துருவிய தோலும்.
$\frac{3}{4}$ பவு. ரேசின்ஸ்.	
$\frac{1}{2}$ பவு. கரன்ட்ஸ்.	10 முட்டைகள்.
$\frac{1}{2}$ பவு. ப்ளாக் ற்றீக்கில்	1 ஜில் ப்ருண்டி.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி உப்பு.	1 ஜில் ரம்.

உலர்ந்த சரக்குகளை ஒன்றாய்ச் சேர்த்துக் கலந்துகொள். அதில் வெண்ணெயும், ற்றீக்கிலும், அடித்த முட்டைகளும் கலந்துகொள். பழவகைகளைச் சுத்தம் செய்து அவைகளின்மீது ப்ருண்டியும், ரம்மும் ஊற்றி இதையும் அதோடு கலந்துகொள். எல்லாவற்றையும் ஒன்றாய்ச் சேர்த்து நன்றாய்க் கலந்து, வெண்ணெய் தடவிய இரண்டு மூன்று புடிங் பேசின்களில் போட்டு வெண்ணெய் தடவிய காகிதத்தால் மூடி, அதன்மேல் துணியால் மூடிக் கொதிக்கிற வெந்நீரில் வைத்து 6 மணி நேரம் ஆவியில் வேகவைக்கவும். அதைப் பரிமாறும் முன் மறுபடியும் 6 மணி நேரம் ஆவியில் வேகவைக்கவும்.

ப்றண்டி ஸாஸ்

2 முட்டை.	1 அவு. சர்க்கரை.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை க்றீம்.	$\frac{1}{2}$ க்ளாஸ் ப்ருண்டி.

ஒரு பேசினில் இரண்டு முட்டைகளின் மஞ்சள் கருவையும், க்றீமையும், ப்ருண்டியையும், சர்க்கரையையும் போட்டுக் கொதிக்கிற வெந்நீருக்கு மேல் வைத்துத் தடிப்பாகி நுரை கொள்ளும்வரை எக்பீட்டர் ஒன்றைக்கொண்டு கிளறிக்கொண்டே இரு. பேசினில் இருப்பது கொதிக்கக்கூடாது.

17. ப்ளம் புடிங் (II)

$\frac{1}{2}$ பவு. ரொட்டித்தூள்.	$\frac{1}{2}$ பவு. மாவு.
1 பவு. கொட்டை எடுத்த ரேஸின்ஸ்.	1 பவு. கரன்ட்ஸ்.
1 பவு. மாட்டின் கிட்னி கொழுப்பு (கொத்தினது).	1 பவு. டெமரேரா சர்க்கரை.
	1 ஜாதிக்காய் (துருவல்.)
$\frac{1}{4}$ பவு. ஆரஞ்ச் முதலியதின் பீல் (கலவை).	1 உப்புக்கரண்டி உப்பு.
1 தேக்கரண்டி லவங்கப்பட்டைத் தூள்.	1 ஒயின் க்ளாஸ் ப்ருண்டி.
8 முட்டைகள் (நன்றாய் அடித்தது.)	ஒரு எலுமிச்சம்பழத்தோல் (துருவியது.)

உலர்ந்தவைகளை யெல்லாம் நன்றாய்க் கலந்துகொள்ளு. முட்டைகளை நன்றாய் அடித்து அதோடு சேர்த்துக்கொள்ளு. அதில் ப்ருண்டியை விட்டு நன்றாய்க் கலந்துகொண்டு, 12 மணி நேரம் கொதிக்கவை அல்லது ஆவியில் வேகவை.

18. BROWN BETTY

2 tablespoons butter.
1½ cups toasted breadcrumbs.
4 sliced apples.
⅓ cup brown sugar.
Juice of 2 oranges and water to make 1 cupful.
Grated orange rind.

Put the buttered crumbs into a baking dish in alternate layers with the apples, sprinkling each layer with the orange water, rind, and sugar. Bake 1 hour, cover the dish the first half hour of cooking.

19. BISCUIT MERINGUE

1 cup castor sugar.
4 ozs. chopped walnuts.
4 ozs. chopped dates.
Whites of 4 eggs.
4 tablespoons grated cream cracker.
1 teaspoon baking powder.
A pinch of salt.

Beat the whites of eggs very stiffly, add the other ingredients. Bake in a sandwich tin in a slow oven for ¾ hour and when cold cover thickly with whipped cream.

20. BAKED COCOANUT PUDDING

2 ozs. bread-crumbs.
¾ oz. butter.
½ pint milk.
2 eggs.
1 oz. grated cocoanut.
1 oz. sugar.
Little grated lime rind.

Heat the milk and butter and pour it over bread-crumbs, sugar and cocoanut. Cover and stand 10 minutes. Add the beaten yolks, pour into greased pie dish and bake in moderate oven till set (20 to 30 minutes). Whip the whites stiffly with a little sugar and spread on top. Sprinkle with cocoanut and brown in slow oven.

18. ப்ரௌன் பேட்டி

2 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
$1\frac{1}{2}$ கப். தோஸ்ட் பண்ணின ரொட்டித்தூள்.
4 ஆப்பில், பில்லைகளாக அரிந்தது.
$\frac{1}{3}$ கோப்பை ப்ரௌன் சுகர்.
2 ஆரஞ்சுபழ ரசமும், அது கோப்பை நிறைய ஆவதற்கு வேண்டிய தண்ணீரும்.
துருவிய ஆரஞ்சு தோல்.

ஒரு பேக்கிங் டிஷில் வெண்ணெய் தடவிய ரொட்டித்தூளை ஒரு வரிசையும், ஆப்பிலை ஒரு வரிசையுமாக ஒவ்வொரு வரிசையிலும் ஆரஞ்சுத் தண்ணீரும் சர்க்கரையும் துருவிய ஆரஞ்சு தோலும் தெளித்துப் பல வரிசைகள் வைத்து 1 மணி நேரம் பேக் பண்ணவேண்டும். அதில் முதல் $\frac{1}{2}$ மணி நேரம் அந்த டிஷை மூடி வைக்கவேண்டும்.

19. பிஸ்கட் மேருங்

1 கோப்பை கஸ்டர் சர்க்கரை.
4 அவு. நருக்கிய வால்நட்ஸ்.
4 அவு. நருக்கிய டேட்ஸ்.
4 மேசைக்கரண்டி துருவிய க்றீம் க்ரக்கர் பிஸ்கட்.
1 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
1 சிட்டிக்கை உப்பு.
4 முட்டை வெள்ளைக் கருவு.

முட்டை வெள்ளைக் கருவுகளை ரொம்பக் கெட்டியாய் அடித்து அதில் மற்றச் சரக்குகளைச் சேர்த்து ஒரு ஸாண்ட்விச் டின்னில் நிதானமான தீயில் $\frac{3}{4}$ மணி நேரம் பேக்பண்ணி எடுத்து ஆறிய பின் அடித்த க்றீமை அதன்மேல் தடிப்பாக்த் தடவு.

20. பேக்ட் கோக்கனட் புடிங்

2 அவு. ரொட்டித்தூள்.
$\frac{3}{4}$ அவு. வெண்ணெய்.
$\frac{1}{2}$ பைண்ட் பால்.
2 முட்டை.
1 அவு. துருவிய தேங்காய்.
1 அவு. சர்க்கரை.
துருவிய எலுமிச்சம்பழத் தோல் கொஞ்சம்.

பாலையும் வெண்ணெயையும் காய்ச்சி ரொட்டித்தூள், சர்க்கரை, தேங்காய் இவைகளின் கலவையில் ஊற்றி மூடி, 10 நிமிஷநேரம் விட்டுவை. அதன்பின் அடித்த மஞ்சள் கருவைச் சேர்த்து எல்லாவற்றையும் வெண்ணெய் தடவிய பய்-டிஷில் ஊற்றி நடுத்தரத் தீயில் கெட்டிப்படும்வரை (20 முதல் 30 நிமிஷம்வரை) பேக் பண்ணு. முட்டை வெள்ளைக் கருவுகளை கொஞ்சம் சர்க்கரை சேர்த்துக் கெட்டியாய் அடித்து அதன்மேல் தடவி, தேங்காய்த் துருவலைத் தூவி நிதானமான தீயில் சிவக்கவை.

21. BANANA ROLLS

4 ozs. puff or flaky pastry. 4 bananas.
Sugar.

Skin bananas, cut to convenient size and roll in sugar. Roll pastry and cut in strips to fit pieces of banana. Place banana on pastry, moisten edges and fold over. Make incisions to allow escape of steam, brush with water and dust with sugar. Bake in hot oven 20 to 25 minutes and serve with chocolate sauce.

22. CORNFLOUR MOULD

1½ ozs. cornflour. 1½ ozs. sugar.
1 pint milk. ½ oz. butter.
Flavouring.

Mix cornflour with a little milk, boil the rest and when boiling pour over cornflour, return to pan and add sugar and butter, cook slowly for 7 minutes, stirring all the time. Add flavouring. Turn into mould and cover with paper to prevent skin forming. When set, turn out.

23. HOT CHOCOLATE SOUFFLE

2 ozs. butter. 3 ozs. sugar.
¼ pint milk. 4 ozs. cake crumbs.
3 ozs. chocolate powder. 3 eggs.

Boil milk and butter, mix in cake crumbs. Stir over fire 1 minute, remove and add chocolate and sugar. Mix well. Add beaten yolks and fold in stiffly beaten whites. Turn into greased mould and steam gently till set (about 50 minutes). Turn out and coat with chocolate sauce.

24. MARMALADE PIE

¼ lb. short pastry. 1 oz. sugar.
2 ozs. cake crumbs. 2 eggs.
1½ gills milk. 2 tablespoons marmalade.

Line a deep plate with pastry. Heat milk and butter. Pour over cake crumbs and sugar, add marmalade and yolks. Pour into centre of pastry. Bake in moderate oven until set (20 minutes). Beat whites stiffly, add sugar and spread over pudding. Brown in moderate oven.

21. பனு ரோல்ஸ்

4 அவு. பஃப் அல்லது ஃப்ளேக்கி பேஸ்ட்ரி. 4 பனு.
சர்க்கரை.

வாழைப்பழங்களைத் தோலுரித்துச் சௌகரியமான அளவுத் துண்டுகளாக நருக்கி அத்துண்டுகளைச் சர்க்கரையில் புரட்டி பேஸ்ட்ரியை அப்பளம்போலிட்டு அதை வாழைப்பழத் துண்டின்மேல் சுற்றுவதற்குத் தகுந்த நீட்டுத் துண்டுகளாக நருக்கி அப்படி நருக்கிய துண்டு ஒவ்வொன்றின்மீதும் ஒரு வாழைப்பழத் துண்டை வைத்து ஓரங்களை ஈரமாக்கிக்கொண்டு மடித்து ஆவி வெளியாவதற்கு வேண்டிய படி கீறிவிட்டு தண்ணீரைக்கொண்டு பிரஷ் பண்ணி அதன்மேல் சர்க்கரையைத் தூவித் தீவிரத் தீயில் 20 முதல் 25 நிமிஷம்வரை பேக் பண்ணி சாக்கொலத் ஸாஸோடு பரிமாறு.

22. கார்ன்ஃப்ளவர் மோல்ட்

$1\frac{1}{2}$ அவு. கார்ன் ஃப்ளவர்.	$1\frac{1}{2}$ அவு. சர்க்கரை.
1 பைண்ட் பால்.	$\frac{1}{2}$ அவு. வெண்ணெய்.

மணந்தருபவைகள்.

கார்ன்ஃப்ளவரில், பாலில் கொஞ்சம் சேர்த்து மீதிப்பாலைக் கொதிக்க வைத்து, கொதிக்கையில் கார்ன் ஃப்ளவரில் ஊற்றி, பானில்போட்டு, அதில் சர்க்கரையும் வெண்ணெயும் சேர்த்துக் கிளறிக்கொண்டே 7 நிமிஷநேரம் நிதானமான தீயில் வேகவைத்து மணம் தருபவைகளைச் சேர்த்து அச்சில்போட்டு ஏடு படியாத படி காகிதத்தால் மூடிக் கெட்டியாக ஆறியபின் எடுத்துக்கொள்.

23. ஹாட் சாக்கோலத் சுஃப்ளே

2 அவு. வெண்ணெய்.	3 அவு. சர்க்கரை.
$\frac{1}{4}$ பைண்ட் பால்.	4 அவு. கேக்குத்தூள்.
3 அவு. சாக்கொலத் பவுடர்.	3 முட்டை.

பாலும் வெண்ணெயும் கொதிக்கவைத்து கேக்குத்தூள்களை அதில் சேர்த்து ஒரு நிமிஷநேரம் கிளறி தீயிலிருந்து இறக்கிச் சாக்கொலத்தும் சர்க்கரையும் சேர்த்து நன்றாய்க் கலந்துகொண்டு அடித்த மஞ்சள் கருவுகளைச் சேர்த்து, கெட்டியாய் அடித்த வெள்ளைக் கருவுகளில் வைத்து மடித்து வெண்ணெய் தடவிய அச்சுகளில் போட்டு கெட்டிப்படும்வரை சுமார் 50 நிமிஷம் ஆவியில் வேகவைத்து எடுத்து அதன்மேலே சாக்கொலத் ஸாஸ் ஊற்றிக்கொள்ளவேண்டும்.

24. மார்மலேட் பய்

$\frac{1}{4}$ பவு. ஷார்ட் பேஸ்ட்ரி.	1 அவு. சர்க்கரை.
2 அவு. கேக்தூள்.	2 முட்டை.
$1\frac{1}{2}$ ஜில் பால்.	2 மேசைக்கரண்டி மார்மலெட்.

ஆழமுள்ள ப்ளேட்டில் பேஸ்ட்ரியை அஸ்திரியாகப் போட்டுக்கொள். பாலையும் வெண்ணெயையும் சூடாக்கி, கேக்குத்தூளும் சர்க்கரையும் கலந்ததில் ஊற்றி அதில் மார்மலெடும் மஞ்சள் கருவும் சேர்த்து ப்ளேட்டின் மத்தியில் ஊற்றி நடுத்தரத் தீயில் கெட்டிப்படும்வரை (20 நிமிஷம்) பேக் பண்ணு. வெள்ளைக் கருவுகளைக் கெட்டியாய் அடித்துச் சர்க்கரை சேர்த்து புடிங்மீது தடவி நடுத்தரத் தீயில் சிவக்கவை.

25. SWISS PUDDING

2 lbs. stewed apples.
3 ozs. bread-crumbs.
1½ ozs. suet.
3 ozs. brown sugar.
¾ oz. butter.

Stew the apples in usual way and sweeten. Mix the bread-crumbs, sugar and finely chopped suet. Put a layer of apple in a greased pie dish, then a layer of bread-crumbs mixture and then apple, and finish with a layer of bread-crumbs. Place small pieces of butter on top and bake in a moderate oven 30 or 40 minutes. Serve hot.

26. LEMON FLUFF PIE

Line a pie dish with short crust pastry and bake.

Filling

Beat 4 egg yolks until thick and lemon coloured. Add ½ cup sugar and grated rind and juice of one lemon, and 3 tablespoons of hot water. Cook in double boiler until thick, stirring continually. Beat 4 egg whites very stiffly and add ½ cup sugar and fold into the custard mixture. Fill pie crust and brown in oven. This makes a small pie.

27. BROOK PUDDING

Suet crust

4 ozs. suet or butter.
8 ozs. flour.

Filling

4 tablespoons brown sugar.
4 ozs. butter (in pieces).
1 tablespoon lime juice.
1 tablespoon water.

Mix to a dough the finely chopped suet or butter and flour with a little water, roll out and line a basin, keeping back sufficient to form a top crust. Into this lined basin put the filling ingredients, cover with pastry, sealing the edges well, and steam for 3 hours. Turn out and serve with cream or custard sauce.

25. ஸ்விஸ் புடிங்

2 பவு. வெந்த ஆப்பில். $\frac{3}{4}$ அவு. வெண்ணெய்.
3 அவு. ரொட்டித்தூள். $1\frac{1}{2}$ அவு. சுயத்.
3 அவு. ப்ரௌன் சுகர்.

வழக்கம்போல் ஆப்பிலை வேகவைத்துச் சர்க்கரை சேர்த்துக்கொள். ரொட்டித்தூளும் சர்க்கரையும் சிறு சிறு பொடிகளாக நருக்கிய சுயத்தும் கலந்து வைத்துக்கொள். வெண்ணெய் தடவிய ஒரு பய்-டிஷில் ஒரு வரிசை ஆப்பிலும், அதன்மேல் ஒரு வரிசை ரொட்டித்தூள் கலவையும், அதன்மேல் ஆப்பிலும் வைத்து, அதன்மேல் ஒரு வரிசை ரொட்டித்தூள் வைத்து முடித்து, அதன்மேல் வெண்ணெயைச் சிறு சிறு துண்டுகளாக வைத்து நடுத்தரத் தீயில் 30 அல்லது 40 நிமிஷம் பேக் பண்ணிச் சூடாகவே பரிமாறு.

26. லெமன் ஃப்ளஃப் பய்

ஒரு பய் டிஷில் ஷாற்ட் க்றஸ்ட் பேஸ்ட்றியை அஸ்திரிபோல் வைத்து பேக் பண்ணு.

பூரணம்

4 முட்டை மஞ்சள் கருவுகளைத் தடிப்பாகி எலுமிச்சம்பழ நிறம் வரும் மட்டும் அடித்து, அதில் ஒரு கோப்பை சர்க்கரையும் துருவிய எலுமிச்சம்பழத் தோலும் ஒரு எலுமிச்சம்பழ ரசமும் 3 மேசைக்கரண்டி வெந்நீரும் சேர்த்துக் கலந்து, விடாமல் கிளறிக்கொண்டே தடிப்பாகும்வரை இரட்டை பாயிலரில் வேகவை. 4 முட்டை வெள்ளைக் கருவுகளைக் கெட்டியாக அடித்து அதில் $\frac{1}{2}$ கோப்பை சர்க்கரை சேர்த்து கஸ்டர்ட் கலவையில் மடித்துக்கொண்டு பய் கிரஸ்டுகளை நிரப்பித் தீயில் சிவக்கவை. இது ஒரு சிறு பய் ஆகும்.

27. ப்ரூக் புடிங்

சுயத் க்றஸ்ட்

4 அவு. சுயத் அல்லது வெண்ணெய். 8 அவு. மாவு.

பூரணம்

4 மேசைக்கரண்டி ப்ரௌன் சுகர்.
4 அவு. வெண்ணெய் (சிறு சிறு துண்டுகள்).
1 மேசைக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
1 மேசைக்கரண்டி தண்ணீர்.

சிறு சிறு துணிக்கைகளாக நருக்கிய சுயத் அல்லது வெண்ணெயையும் மாவையும் கலந்து கொஞ்சம் தண்ணீர் ஊற்றி பிசைந்த மாவாக்கிக்கொண்டு டாப் க்றஸ்டுக்கு வேண்டிய அளவு மாவைத் தனியாக எடுத்து வைத்துக்கொண்டு மிகுதியை அப்பளம்போலிட்டு ஒரு பேசினில் அஸ்திரிபோல் வைத்து அதில் பூரணத்துக்காகச் சொல்லியுள்ள சரக்குகளைச் சேர்த்து வைத்து, ஓரங்களை ஒட்டிக்கொள்ளும்படி செய்து க்றஸ்டால் மூடி 3 மணிநேரம் ஆவியில் வேகவைத்து எடுத்துத் திருப்பிப் போட்டு க்றீம் அல்லது கஸ்டர்ட் ஸாஸோடு பரிமாறு.

28. SAGO PLUM PUDDING

4 tablespoons of sago.
1 cup of milk.
1 cup of sugar.
1 cup of bread-crumbs.
1 large egg or 2 Indian eggs.
A little grated lemon rind.
1 tablespoon of butter.
½ teaspoon of soda-bicarbonate.
1 cup of raisins.

Take 4 tablespoons of sago and soak in one cup of milk for several hours.

Beat the sugar and butter to cream, add eggs (well beaten). Then add the bread-crumbs, raisins and lemon rind and sago. Lastly the soda bicarbonate dissolved in 1 tablespoon of milk.

Steam in buttered dish for 2½ hours.

Serve with cream or custard.

29. CHERRY SPONGE

1 small tin red cherries.
1 gill sherry.
1 pint hot water.
Cochineal.
1 sponge cake ring.
1 gill cream.
4 pieces leaf gelatine or
1 pint-packet cherry jelly.

Dissolve the gelatine in the hot water, colour with a little cochineal and leave until cold, but not set. Place a sponge ring (sponge baked in an aspic tin) in a glass dish. Heat the cherry syrup, add sherry and soak sponge with this. When jelly is cool, with a tablespoon pour a little over the sponge, carefully, so as to cover the top and sides. Place a line of cherries closely together round the top of the sponge, and place in ice box. Put the remainder of the jelly to set in a dish in the ice box. Before serving, chop up the jelly and place it round the sponge with the remaining cherries. Pile whipped cream in centre with one cherry on top.

28. சேகோ ப்ளம் புடிங்

4 மேசைக்கரண்டி சேகோ.
1 கோப்பை பால்.
1 கோப்பை சர்க்கரை.
1 கோப்பை ரொட்டித்தூள்.
1 கோப்பை ரேஸின்ஸ்.
1 பெரிய முட்டை அல்லது 2 சிறு முட்டைகள்.
கொஞ்சம் எலுமிச்சம்பழத்தோல் துருவியது.
1 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி சோடாமாவு.

4 மேசைக்கரண்டி சேகோவை 1 கோப்பை பாலில் நாலைந்து மணிநேரம் ஊறவை.

சர்க்கரையையும் வெண்ணெயையும் க்ரீமாக அடித்துக்கொண்டு அதில் நன்றாயடித்த முட்டைகளைச் சேர்த்துக்கொள். அதன்பின் அதில் ரொட்டித்தூளையும் ரேஸினையும் துருவிய எலுமிச்சம்பழத் தோலையும் சேகோவையும் சேர்த்துக்கொள். கடைசியாக ஒரு மேசைக்கரண்டி பாலில் கரைத்த சோடாமாவை அதில் சேர்த்துக்கொள்.

வெண்ணெய் தடவிய டிஷில் அதை வைத்து $2\frac{1}{2}$ மணிநேரம் ஆவியில் வேகவைத்து எடுத்து க்ரீம் அல்லது கஸ்டர்டோடு பரிமாறு.

29. செறி ஸ்பஞ்ச்

1 சின்ன டின் சிவப்பு செறி பழம்.
1 ஜில் ஷெறி.
1 பைன்ட் வெந்நீர்.
கொச்னீல்.
1 ஸ்பஞ்ச்கேக் ரிங்.
1 ஜில் க்றீம்.
4 துண்டு ஜெலட்டின் அல்லது 1 பைன்ட் பாக்கெட் செறி ஜெல்லி.

ஜெலட்டினை வெந்நீரில் கரைத்துகொண்டு கொஞ்சம் கொச்னீல் சேர்த்து நிறமாக்கி, கெட்டிப்படாமல் ஆறும் வரைக்கும் விட்டுவை. ஒரு ஸ்பஞ்ச் ரிங் அதாவது: ஆஸ்பிக் டின்னில் பேக் செய்த ஸ்பஞ்சை ஒரு கிளாஸ் டிஷில் வை. செறி ஸிரப்பைச் சூடாக்கிக்கொண்டு, அதோடு ஷெறியும் சேர்த்து அதில் ஸ்பஞ்ச் உறிஞ்சும் அளவு ஊற்று. ஜெல்லி ஆறினதும் அதில் ஒரு மேசைக் கரண்டியளவு எடுத்து, அந்த ஸ்பஞ்சின் மேல்பாகத்தையும் பக்கங்களையும் மூடிக் கொள்ளும்படி ஜாக்கிரதையாய் ஊற்று. ஸ்பஞ்சின் மேல்பாகத்தைச் சுற்றி நெருக்கமாய் செறி பழங்களை வைத்து அதை ஒரு ஐஸ் பெட்டியில் வை. மீதியுள்ள ஜெல்லியை ஒரு டிஷில் கெட்டிப்படும்படி ஐஸ் பெட்டியில் வை. பரிமாறும் முன் ஜெல்லியைத் துண்டு துண்டாக நறுக்கி அத்துண்டுகளையும் மீதியுள்ள செறி பழங்களையும் ஸ்பஞ்சில் சுற்றிலும் வை. அடித்த க்றீமை ஸ்பஞ்சின்மேல் மத்தியில் குவியலாக வைத்து அக்குவியலின்மேல் ஒரு செறி பழத்தை வை.

30. STRAWBERRY OR RASPBERRY MOUSSE

1 tin strawberries or 1 tin raspberries.
½ oz. gelatine or 2 pieces leaf gelatine.
1 yolk and 4 whites of eggs, a little castor sugar.
¼ pint milk.
½ tea cup cream.

Rub fruit through a sieve. There should be enough to make ½ pint of pulp. Make a custard with the yolk of egg and milk, and when cold, add to the fruit pulp with the castor sugar. Whip cream till thick, and stir it in lightly. Dissolve gelatine in two tablespoons of fruit juice, strain and mix thoroughly with custard mixture. Leave until it begins to thicken, then fold in the stiffly whisked whites of eggs, and turn unto a souffle dish to set. Decorate with extra cream and strawberries or raspberries.

31. RASPBERRY TRIFLE

6 sponge cakes.
2 bananas.
1½ ozs. castor sugar.
1 dessertspoonful lemon juice.
½ oz. ratafia biscuits.
½ lb. raspberries (tinned if not fresh).
¾ gill sherry.
1 dessertspoonful water or tinned fruit juice.

Crush the raspberries with the sugar. Make a custard with 2 eggs, ½ pint milk, 1 dessertspoonful castor sugar and let it cool.

Cut the sponge cakes in halves and spread them with the raspberries. Pile the sponge cakes in a glass bowl, distributing the sliced bananas and the ratafias among them. Mix the wine, lemon juice and water or fruit juice and sprinkle over the sponge cakes, pour over the cooled custard. Decorate with whipped cream or, if preferred, a little raspberry jelly and a few raspberries.

30. ஸ்ட்ரோபெறி அல்லது ராஸ்பெறி மூஸ்

1 டின் ஸ்ட்ரோபெறி அல்லது 1 டின் ராஸ்பெறி.
½ அவு. ஜெலட்டின் அல்லது 2 ஜெலட்டின் துண்டுகள்.
1 முட்டை மஞ்சள் கரு, 4 முட்டை வெள்ளைக்கரு, கொஞ்சம் கஸ்டர் சர்க்கரை.
¼ பைன்ட் பால். ½ தேக்கோப்பை க்றீம்.

பழத்தில் கொஞ்சம் அலங்கரிப்பதற்கு வைத்துக்கொண்டு மீதியை ஒரு சல்லடையில் புகும்படி அழுத்தித் தேய்த்து ½ பைன்ட் பழச்சதைச் சேகரித்துக் கொள். முட்டையின் மஞ்சள் கருவையும் பாலையும் சேர்த்து கஸ்டர்ட் செய்து அது ஆறினபின் அதையும் சர்க்கரையையும் அப்பழச் சதையோடு சேர்த்துக் கொள். க்றீமைத் தடிப்பாகும்வரை அடித்து, கொஞ்சம் தனியே எடுத்துவைத்து மீதியை அக்கலவையில் மெதுவாய்க் கலக்கு. பழரசத்தில் ஜெலட்டினைக் கரைத்து அதைச் சல்லடையின் மூலமாய் அக்கலவையில் போட்டு நன்றாய்க் கலக்கி, தடிப்பாக ஆரம்பிக்கும்வரை அப்படியே விட்டுவை. அப்புறம் கெட்டியாய் அடித்த வெள்ளைக் கருவோடு கலந்து ஒரு சுஃப்ளே டிஷில் வைத்து ஐஸ் பெட்டியில் கெட்டியாகும்படி வை. மீதியுள்ள க்றீமையும் பழங்களையும் அதன்மேல் அலங்காரமாக வை.

31. ராஸ்பெறி ட்றைஃப்ல்

6 ஸ்பஞ்ச் கேக்.
2 வாழைப்பழம்.
1½ அவு. கஸ்டர் சர்க்கரை.
1 டெஸர்ட் கரண்டி எலுமிச்சம் பழ ரசம்.
1 டெஸர்ட் கரண்டி தண்ணீர் அல்லது டின் பழரசம்.
½ அவு. ரட்டாவ்யா பிஸ்கட்ஸ்.
½ பவு. ராஸ்பெறி டின்பழம் அல்லது பறித்த பழம்.
¾ ஜில் ஷெறி.

சர்க்கரைபோட்டு ராஸ்பெறி பழங்களை நசுக்கிக்கொள். 2 முட்டை, ½ பைன்ட் பால், 1 டெஸர்ட் கரண்டி கஸ்டர் சர்க்கரை இவைகளைக்கொண்டு கஸ்டர்ட் செய்துகொள்.

ஸ்பஞ்ச் கேக்குகளைப் பாதிபாதியாய் அரிந்து ஒவ்வொரு பாதியிலும் நசுக்கிய ராஸ்பெறி பழங்களைத் தடவி ஒரு க்ளாஸ் போலில் ஸ்பஞ்ச் கேக்குகளைக் குவித்து வைத்துப் பில்லை பில்லையாய் அரிந்த வாழைப்பழங்களையும், ரட்டாவ்யா பிஸ்கட்டுகளையும் கேக்குகளில் கலந்துகொள்ளும்படி போடு. ஒய்னையும், எலுமிச்சம்பழ ரசத்தையும், தண்ணீர் அல்லது பழரசத்தையும் கலந்து ஸ்பஞ்ச் கேக்குகளின்மீது தெளி. ஆறின கஸ்டர்டை ஸ்பஞ்ச் கேக்குகளின்மீது ஊற்று. அடித்த க்றீமை கொண்டு அலங்கரி. வேண்டுமானால் கொஞ்சம் ராஸ்பெறி ஜெல்லியும் சில ராஸ்பெறி பழங்களும் சேர்த்து அலங்கரிக்கலாம். ஐஸ் பெட்டியில் வைத்துப் பரிமாறு.

32. RUM PEACH PUDDING

1 sponge cake ring (baked in aspic tin).
1 large tin peaches in syrup.
3 eggs.
2 dessertspoons castor sugar.
1 gill of cream (more if liked).
1 wineglass rum.
Strawberry jam.
1½ pt. milk.
Vanilla essence.
1 oz. almonds.

Blanch and chop the almonds. Drain off all the syrup from the peaches and heat it, split the sponge ring in two and spread each half with strawberry jam. Put lower half into glass dish, soak it with some of the hot syrup and some of the rum. Put the chopped almonds over the jam. Place the other half of sponge ring on top and soak with remainder of hot syrup and rum. Put some of the peaches into the centre hole and pile them up well. Cut the remainder into slices and place at bottom of dish outside the ring. Pour custard over these slices, leave until cold and decorate with whipped cream.

33. PEACH TRIFLE

Cut into slices a tin of peaches and arrange in a round dish. Crumble up sponge cakes and place a layer on the fruit, continue in layers of fruit and sponge cake until the dish is almost full. Dissolve 1 pt. of raspberry jelly and pour over, and decorate with cherries and whipped cream.

34. COFFEE CREAM

1½ cups strong coffee.
½ cup milk.
⅔ cup sugar.
¼ teaspoon salt.
3 eggs.
Vanilla.
4 pieces leaf gelatine.

Mix the coffee and milk, sugar and gelatine, heat in a double boiler. Add salt, and yolks of eggs slightly beaten. Cook until mixture thickens: remove from fire, and add the beaten whites of eggs and vanilla. Pour in a mould and chill. Serve with cream.

32. ரம் பீச் பழம் புடிங்

1 ஸ்பஞ்ச் கேக் ரிங் (ஆஸ்பிக் டின்னில் பேக் செய்தது.)
1 பெரிய டின் பீச் பழங்கள் (ஸிரப்பில் போட்டது.)
3 முட்டைகள்.
2 டெஸர்ட் கரண்டி கஸ்டர் சர்க்கரை.
1 ஜில் க்றீம் (வேண்டுமானால் பின்னும் கொஞ்சம்.)
1 ஒய்ன் கிளாஸ் ரம்.
ஸ்ற்ருபெறி ஜாம்.
$1\frac{1}{2}$ பைன்ட் பால்.
வெனிலா எஸன்ஸ்.
1 அவு. வாதுமைப்பருப்பு.

வாதுமையை வெந்நீரில் போட்டுத் தோலுரித்து நறுக்கிக்கொள். பீச் பழங்கள் போடப்பட்டிருந்த ஸிரப்பை இறுத்து எடுத்துக்கொண்டு அதைக் காய்ச்சி ஸ்பஞ்ச் ரிங்கை பக்கவாட்டாய் இரண்டாக அரிந்து ஒவ்வொரு பகுதியிலும் ஸ்ற்ருபெறி ஜாமைத் தடவு. கீழ்ப்பகுதியை கிளாஸ் டிஷில் போட்டுச் சூடாயுள்ள ஸிரப்பில் கொஞ்சமும் ரம்மில் கொஞ்சமும் பகுதி உறிஞ்சும்வரை ஊற்றி அந்த ஜாமின் மீது வாதுமைப் பருப்புத் துணிக்கைகளைத் தூவு. மற்றொரு பகுதி ஸ்பஞ்ச் ரிங்கை அதன்மேல் வைத்து மீதியுள்ள காய்ச்சின ஸிரப்பையும் ரம்மையும் அதன் மேல் ஊற்றி ஊறவை. மத்தியிலுள்ள துளையில் சில பீச் பழங்களைப்போட்டு நன்றாய்க் குவியலாக்கி வை. மீதி பழங்களைச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி டிஷில் ரிங்குக்கு வெளிப்புறமாய் அடியில் போடு. இத்துண்டுகளின் மீது கஸ்டர்டை ஊற்றி ஆறவைத்து க்றீமை நன்றாய் அடித்து அலங்கரித்து வை.

33. பீச் ட்றைஃப்ல்

ஒரு டின் பீச் பழங்களைப் பில்லை பில்லையாக அரிந்து ஒரு வட்டமான டிஷில் பரப்பிவைத்து, ஸ்பஞ்ச் கேக்குகளைத் தூளாக்கி அப்பழங்களின்மேல் ஒரு வரிசைப் போட்டு, அப்படியே பழம் ஒரு வரிசை கேக் தூள் ஒரு வரிசையாக அந்த டிஷ் நிறைய பல வரிசைகள் அடுக்கிக்கொள். ஒரு பைன்ட் பாக்கெட் ராஸ்பெறி ஜெல்லியைத் தண்ணீரில் கரைத்துக்கொண்டு அதன்மேல் ஊற்றி, செறி பழங்களையும் அடித்த க்றீமையும் கொண்டு அலங்கரி.

34. காஃபி க்றீம்

$1\frac{1}{2}$ கோப்பை ஸ்ற்ருங் காஃபி.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை பால்.
$\frac{2}{3}$ கோப்பை சர்க்கரை.
$\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி உப்பு.
3 முட்டை.
வெனிலா எஸன்ஸ்.
4 ஜெலட்டின் துண்டுகள்.

காஃபியையும், பாலையும், சர்க்கரையையும் ஜெலட்டினையும் ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு ஆவியில் சூடாக்கிக்கொண்டு, அதில் உப்பையும், கொஞ்சமாய் அடித்த மஞ்சள் கருவுகளையும் போட்டு எல்லாம் தடிப்பாகும்வரை வேகவை. அப்புறம் அடுப்பிலிருந்து எடுத்து அடித்த வெள்ளைக் கருவுகளையும், வெனிலாவையும் அதில் சேர்த்து எல்லாவற்றையும் ஒரு மோல்டில் போட்டு ஐஸ் பெட்டியில் வைத்து க்றீமோடு பரிமாறு.

35. CHARLOTTE RUSSE

1 packet jelly crystals (any flavour).
¼ pt. milk.
Angelica or chopped cherries.
¼ pint cream.
Finger sponge biscuits.
½ pt. water.

Line the mould with sponge fingers. Dissolve the jelly in half pint hot water, pour a little into the bottom of the mould. Place in the centre a few slices of angelica or cherry. When the remainder of jelly is cool, whip it with an egg whisk at the same time stirring in the milk and whipped cream. Pour into the mould and leave to set. Before serving turn out and garnish with whipped cream or chopped jelly.

36. PINEAPPLE A LA CREME

1 fresh pineapple.
1½ gills cream.
Castor sugar.
Maraschino.

Choose a fully ripe pineapple with leaves fresh, cut off the top with leaves to a depth of about 1″ of the fruit.

Scoop out the centre. Cut the fruit removed into neat dice, but not over small. Keep it in a refrigerator until required for filling. Whip the cream, sweeten and add a little Maraschino liqueur and mix with the chopped pineapple. Fill the pineapple with the mixture, piling it up rather in the centre. Replace the top. Serve very cold.

37. BANANA CREAM

½ oz. gelatine.
3 bananas.
2 eggs.
3 tablespoons condensed Milk.
¾ pint of water.

Mix the milk and water and add the gelatine. Soak for an hour and stir over the fire until dissolved. Add the beaten yolks of eggs and stir until mixture thickens. When nearly cold, add bananas, sliced thin and the stiffly-beaten whites of the eggs. Pour into wetted mould and chill.

35. ஷார்லேட் ரூஸ்

1 பாக்கெட் ஜெல்லி கிரிஸ்டல்ஸ் (எம்மணமாவது.)
ஃபிங்கர் ஸ்பஞ்ச் பிஸ்கெட்ஸ்.
$\frac{1}{4}$ பைண்ட் பால்.
$\frac{1}{4}$ பைண்ட் க்றீம்.
வேண்டுமானால் ஆன்ஜலிகா அல்லது நறுக்கிய செறி பழங்கள்.
$\frac{1}{2}$ பைண்ட் தண்ணீர்.

ஒரு மோல்டில் ஃபிங்கர் ஸ்பஞ்ச் பிஸ்கெட்டுகளை அஸ்திரிபோல் பரப்பி வைத்துக்கொள். $\frac{1}{2}$ பைண்ட் வெந்நீரில் ஜெல்லியைக் கரைத்துக்கொண்டு அதில் கொஞ்சம் மோல்டின் அடிப்பக்கத்தில் ஊற்று. மத்தியில் ஆன் ஜலிகா துண்டுகள் சில வை. மீதியுள்ள ஜெல்லி ஆறினதும் அதில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாய் பாலையும் அடித்த க்றீமையும் விட்டு முட்டையடிக்கும் காம்பால் நன்றாய் அடித்து மோல்டுக்குள் ஊற்றிக் கெட்டிப்பட வை. பரிமாறும் முன்னே அதைத் திருப்பி, அடித்த க்றீம் அல்லது கொத்திய ஜெல்லியால் அலங்கரித்து வை.

36. பைனாப்பில் அ லா க்ரேம்

1 அன்னாசிப்பழம்.
$1\frac{1}{2}$ ஜில் க்றீம்.
கஸ்டர் சர்க்கரை.
மாரஷினோ.

இலைகள் வாடாமலும் நன்றாய்ப் பழுத்ததாயுமுள்ள ஒரு அன்னாசிப்பழத்தை எடுத்து இலைகளோடு அதன்மேல் பாகத்தை 1 அங்குல ஆழத்துக்கு அரிந்துவிட வேண்டும்.

நடுத்தண்டைக் குடைந்தெடுத்துவிட்டுப் பழத்தை ரொம்பச் சிறியதாயில்லாதபடி சிறு துண்டுகளாக அரிந்து அதை உபயோகிக்கும்வரை ரெஃப்ரிஜரேட்டரில் போட்டுவை. க்றீமை அடித்துச் சர்க்கரை சேர்த்துக் கொஞ்சம் மாரஷினோ லிக்கரை சேர்த்து பைனாப்பில் துண்டுகளின்மேல் நிறைய ஊற்றித் துண்டுகளைப் பழத்தின் நடுவில் குவித்து வை. அதன்மேல் அறுத்துவிட்ட மேல்பாகத்தை வைத்து, ஐஸ் பெட்டியில் வைத்துப் பரிமாறு.

37. பனானா க்றீம்

$\frac{1}{2}$ அவு. ஜெலட்டின்.
3 வரைப்பழம்.
2 முட்டை.
3 மேசைக்கரண்டி கண்டென்ஸ்ட் மில்க்.
$\frac{3}{4}$ பைண்ட் தண்ணீர்.

பாலும் தண்ணீரும் கலந்து அதில் ஜெலட்டினைப் போட்டு 1 மணி நேரம் ஊறவைத்து, அதன்பின் அடுப்பின்மேல் வைத்துக் கரையும் வரை கிளறி, முட்டை மஞ்சள் கருவுகளை அடித்து அதில் சேர்த்துக் கலவை தடிப்பாகும்வரை கிளறி, ஆறவைத்துக் கிட்டத்தட்ட ஆறினதும், மெல்லிய பில்லைகளாக அரிந்த வாழைப் பழங்களையும், கெட்டியாய் அடித்த முட்டை வெள்ளைக்கருவுகளையும் அதில் சேர்த்து எல்லாவற்றையும் நனைத்து ஈரமாயுள்ள அச்சில் ஊற்றி ஐஸ் பெட்டியில் வைத்து சில்லிடச் செய்துகொள்.

38. COFFEE SPONGE

2 cups strong coffee.	2 eggs.
4 pieces leaf gelatine.	Chopped walnuts or almonds.
2 ozs. butter.	Vanilla essence.
$1\frac{1}{2}$ cups sugar.	Salt spoon of salt.

Line a buttered mould with sponge fingers or slices of sponge cake. Beat together $\frac{3}{4}$ cup sugar and butter. Add beaten yolks of eggs, salt and vanilla. Spread thickly over the sponge fingers, sprinkle with nuts, add a few more slices of cake, spreading each with the mixture and sprinkling with nuts. Fill the mould $\frac{2}{3}$ full. Have ready the gelatine dissolved in boiling coffee and remaining sugar. Pour into mould, and put into ice box to set. Turn out and serve with whipped cream.

39. JELLIED PEARS

Cut pears in half, remove skin and cores and stew with a little sugar and cinnamon until tender. Drain the pears and arrange in a dish. Take a pint raspberry jelly, using instead of water the boiling pear juice and, if necessary, make up to a pint with water.

Pour over the pears as soon as jelly is cool, and when set, whip up $\frac{1}{4}$ pint cream and arrange in little piles. Custard may be used instead of cream.

Any tinned or fresh fruit may be used.

40. SUMMER PUDDING

Sponge cake.
One tin of blackcurrants or any soft fruit.
One packet jelly or 1 oz. gelatine.
Whipped cream to serve.

Line a mould with the sponge cake, take part of the syrup of fruit and saturate the sponge. Mix the remaining syrup with dissolved jelly or gelatine, add fruit to this and pour into mould. Stand a weighted plate on top and leave to set. Turn out into glass dish and decorate with whipped cream.

38. காஃபி ஸ்பஞ்ச்

2 கோப்பை ஸ்ற்ரூங் காஃபி.
4 ஜெலட்டின் துண்டுகள்.
2 அவு. வெண்ணெய்.
$1\frac{1}{2}$ கோப்பை சர்க்கரை.
2 முட்டை.
நறுக்கின வால்நட் அல்லது வாதுமை.
வெனிலா எஸன்ஸ்.
உப்புக் கரண்டி உப்பு.

வெண்ணெய் தடவிய மோல்டில் ஸ்பஞ்ச் கேக்கைப் பில்லைகளாகவோ நீட்டுத் துண்டுகளாகவோ அரிந்து அஸ்திரிபோல் பரப்பிக்கொள். $\frac{3}{4}$ கோப்பை சர்க்கரையும் வெண்ணெயும் ஒன்ருய்ச் சேர்த்து அடித்து அதோடு அடித்த மஞ்சள் கருவும் உப்பும் வெனிலாவும் சேர்த்துக் கலவையாக்கி வைத்துக்கொண்டு அதில் கொஞ்சம் ஸ்பஞ்ச் துண்டுகளின்மீது தடிப்பாய்த் தடவி, அதன்மேல் நறுக்கிய பருப்புகளைத் தெளித்து, அதன்மேல் இன்னம் சில ஸ்பஞ்ச் கேக் துண்டுகளை வைத்து ஒவ்வொன்றின்மேலும் அக்கலவையில் கொஞ்சம் எடுத்து முன்போலவே தடிப்பாகத் தடவி பருப்புத் துணிக்கைகளைத் தெளித்து அப்படியே மோல்டின் மூன்றில் இரண்டு பாகம்வரை நிறையச் செய். ஜெலட்டினைக் கொதிக்கிற காஃபியில் கரைத்துக்கொண்டு மீதி சர்க்கரையும் சேர்த்து மோல்டில் ஊற்றி ஐஸ் பெட்டியில் கெட்டிபட வைத்து, அதன்பின் எடுத்து அடித்த க்றீமோடு பரிமாறு.

39. ஜல்லீட் பேர்ஸ்

பேறி பழங்களை இரண்டாக அறுத்துத் தோலும் கொட்டையும் எடுத்துவிட்டு, கொஞ்சம் சர்க்கரையும் இலவங்கப்பட்டையும் சேர்த்து மெதுவுபடும்வரை வேகவைத்து நீரை ஒரு டிஷில் இறுத்துக்கொண்டு பேறியை எடுத்து வேருெரு டிஷில் பரப்பிவைத்துக்கொள். தண்ணீருக்குப் பதிலாய் பேறி வெந்த நீரைச் சேர்த்து, போதாவிட்டால் கொஞ்சம் தண்ணீர் சேர்த்து ஒரு பைண்ட் ராஸ்பெறி ஜெல்லி செய்துகொள்.

அந்த ஜெல்லி ஆறினதும் அதை பேறியின்மீது ஊற்றிவை. அது கொஞ்சம் கெட்டிப்பட்டதும் $\frac{1}{4}$ பைண்ட் க்றீமை அடித்து அதன்மேல் சிறு சிறு மேடுகளாக அலங்கரி. க்றீமுக்குப் பதிலாய்க் கஸ்டர்ட் உபயோகிக்கலாம்.

எந்த டின்ட் பழமாவது அல்லது பறித்த பழமாவது உபயோகிக்கலாம்.

40. சம்மர் புடிங்

ஸ்பஞ்ச் கேக்.
1 டின் ப்ளாக் கரன்ட்ஸ் அல்லது வேறெதாவது மிருதுவான பழம்.
1 பாக்கெட் ஜெல்லி அல்லது 1 அவு. ஜெலட்டின்.
அடித்த க்றீம் (பரிமாறுவதற்கு).

ஒரு மோல்டில் ஸ்பஞ்ச் கேக்கை அஸ்திரியாக வைத்து, பழஸிரப்பில் கொஞ்சம் எடுத்து அதை அந்த அஸ்திரியின்மேல் போட்டு நனை. மீதியுள்ள ஸிரப்பை, கரைத்த ஜெல்லி அல்லது ஜெலட்டினேடு கலந்து அதில் பழத்தைச் சேர்த்து மோல்டில் ஊற்று. அதன்மேல் கனமுள்ள ஒரு ப்ளேட்டை வைத்துக் கெட்டிப்பட வை. கெட்டியானதும் அதை ஒரு க்ளாஸ் டிஷில் திருப்பிப்போட்டு அடித்த க்றீமால் அலங்கரித்து வை.

41. COLD CHOCOLATE SOUFFLE

¼ lb. chocolate or chocolate powder.
Whites of 2 eggs.
1 teacup of cream.
½ teacup water.
Vanilla essence to flavour.
1 teacup milk.
1 oz. castor sugar.
½ oz. gelatine.
Nuts for decoration.

Grate the chocolate and put into a small saucepan with milk and sugar. Stir over low heat until chocolate is dissolved and has become quite smooth. Melt the gelatine in ½ teacup of water and strain it into the chocolate, add the vanilla essence and let this become cool. Whisk the cream and whites of eggs separately. Stir them lightly into the chocolate mixture and pour all into a china souffle dish and leave until set. When set sprinkle chopped nuts over the top of the souffle.

N.B.—Chocolate Cream is made in the same manner, but the yolks of the eggs are made into a custard with the milk and chocolate prepared as above.

42. MANGO CREAM

½ lb. flesh of green mangoes.
1 coffee cup Nestle's cream.
¾ oz. gelatine.
1 large cup milk.
½ lb. sugar.
Green colouring.

Slice the mango, cover with water and boil until quite soft. Strain through a fine sieve and mix with sugar, melt the gelatine in the milk, add the mango and a little green colouring and stir over fire until it thickens, add the cream, remove from fire and stir until cool, pour into a wetted mould and chill.

Serve with a thick yellow custard round it.

41. கோல்ட் சாக்கோலத் சுஃப்ளே

$\frac{1}{4}$ பவு. சாக்கொலத் அல்லது சாக்கொலத் பவுடர்.
2 முட்டை வெள்ளைக்கருவு.
1 தேக்கோப்பை க்றீம்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கோப்பை தண்ணீர்.
வாதுமை முதலிய பருப்புகள் (அலங்கரிக்க).
வெனிலா எஸன்ஸ் (மணத்துக்கு).
1 தேக்கோப்பை பால்.
1 அவு. கஸ்டர் சர்க்கரை.
$\frac{1}{2}$ அவு. ஜெலட்டின்.

சாக்கொலத்தைத் தூளாக்கிக்கொண்டு ஒரு சின்ன ஸாஸ்பானில் பாலோடும் சர்க்கரையோடும் போட்டுக்கொள். அதை நிதானமான தீயில் சாக்கொலத்தெல்லாம் கரைந்து ஒன்ருகும்வரை கிளறு. ஜெலட்டினை $\frac{1}{2}$ தேக்கோப்பை தண்ணீரில் உருக்கி அத்தண்ணீரை அக்கலவையில் இறுத்துக்கொண்டு அதில் வெனிலா எஸன்ஸைச் சேர்த்து அதை யெல்லாம் ஆறவை. க்றீமையும் முட்டைகளின் வெள்ளைக் கருவையும் தனித்தனியே அடித்து, சாக்கொலத் கலவையில் போட்டுக் கலந்து எல்லாவற்றையும் ஒரு சைஞ சுஃப்ளே டிஷில் போட்டுக் கெட்டிப் படும் வரைக்கும் விட்டுவை. கெட்டிப்பட்டதும் துணுக்குகளாக்கிய பருப்புகளை சுஃப்ளேயின்மேல் தூவு.

குறிப்பு:—சாக்கொலத் க்றீமும் அதேமாதிரிதான் செய்யப்படுகிறது. ஆனல் மேலே சொன்னபடி பாலையும் சாக்கொலத்தையும் தயாரித்துக்கொண்டு அதோடு முட்டைகளின் மஞ்சள் கருவைக் கஸ்டர்ட் ஆக்கவேண்டும்.

42. மாங்கோ க்றீம்

$\frac{1}{2}$ பவு. மாங்காய்ச் சதை.
1 காஃபி கோப்பை நெஸ்ஷில்ஸ் க்றீம்.
$\frac{3}{4}$ அவு. ஜெலட்டின்.
1 பெரிய கோப்பை பால்.
பச்சை கலரிங்.
$\frac{1}{2}$ பவு. சர்க்கரை.

மாங்காயைப் பில்லைகளாக அரிந்து பில்லைகள் அமிழும்வரை தண்ணீர் ஊற்றி நன்ருய் மெதுவுபடும்வரை கொதிக்கவைத்து, சிறு கண்களுள்ள சல்லடையில் வடிகட்டிச், சர்க்கரை சேர்த்துக்கொள். ஜெலட்டினைப் பாலில் உருக்கி அதில் மாங்காயைச் சேர்த்துக் கொஞ்சம் பச்சை கலரிங் சேர்த்து அடுப்பில் வைத்துத் தடிக்கும்வரை கிளறி அதில் க்றீம் சேர்த்து அடுப்பிலிருந்து எடுத்து ஆறும்மட்டும் பின்னும் கிளறி, நனைத்து ஈரமாக்கின அச்சில் ஊற்றிச் சில்லிடவை.

அதைச் சுற்றித் தடித்த மஞ்சள் நிற கஸ்டர்ட் வைத்துப் பரிமாறு.

43. PEACH RUPERT

1 oz. rice.
½ pint milk.
1 oz. sugar.
3 tablespoons cream.
Tinned peaches.
Flavouring.

Wash the rice, place in double boiler, with milk and cook until tender. Add sugar and flavouring and when quite cold mix in slightly whipped cream. Half fill champagne glasses and place a piece of peach on top. Pour a little jam glaze over each and decorate with whipped cream.

44. STRAWBERRY SHORT-CAKE

1 egg.
4 ozs. flour.
¾ gill milk.
2 ozs. butter.
Vanilla essence.
1 teaspoonful baking powder.
1 gill cream.
½ lb. strawberries.
4 ozs. sugar.

Beat the butter and sugar to a cream. Beat the egg together with the milk. Add the flour and egg and milk alternately, beating well. Put into two greased sandwich tins. When the cake is done turn out of the tins to cool. Whip the cream, sweeten to taste, mash half the strawberries, spread one half of the cake thickly with the sweetened cream and mashed strawberries and place the other cake on top. Spread rest of cream on top of the cake and garnish with remaining strawberries.

45. CHOCOLATE PARFAIT

(Serves 6 or 8)

¾ cup sugar.
⅓ cup water.
3 egg yolks.
2 cups thick cream.
1 teaspoon vanilla.
½ cup grated chocolate.
Pinch of salt.

Cook the sugar, water and chocolate to a thin syrup, add salt and vanilla and pour very slowly over slightly beaten egg yolks, beating well. Cool and fold in the whipped cream and freeze.

43. பீச் ரூபர்ட்

1 அவு. அரிசி.	3 மேசைக்கரண்டி க்றீம்.
½ பைன்ட் பால்.	டின்ட் பீச்சஸ்.
1 அவு. சர்க்கரை.	மணத்துக்கானவைகள்.

அரிசியைக் கழுவி பாலோடு சேர்த்து இரட்டை பாயிலரில் வைத்து மெதுவு படும்வரை வேகவைத்து சர்க்கரையும் மணத்துக்கானவைகளையும் அதில் சேர்த்து நன்ருய் ஆறியபின் கொஞ்சமாய் அடித்த க்றீமை அதில் கலந்து ஷாம்பேன் க்ளாசுகளில் பாதிமட்டும் அதைப் போட்டு அதன்மேல் ஒரு துண்டு பீச் வைத்து ஒவ்வொரு க்ளாஸில் உள்ளதின்மேலும் கொஞ்சம் ஜாம் க்ளேஸ் ஊற்றி அடித்த க்றீம் வைத்து அலங்கரி.

44. ஸ்ட்ருபெறி ஷாற்ட் கேக்

1 முட்டை.	4 அவு. சர்க்கரை.
4 அவு. மாவு.	வெனிலா எஸன்ஸ்.
¾ ஜில் பால்.	1 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
2 அவு. வெண்ணெய்.	1 ஜில் க்றீம்.

½ பவு. ஸ்ட்ருபெறீஸ்.

வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் சேர்த்து க்றீமாக அடித்துக்கொள். முட்டையும் பாலும் சேர்த்து அடித்து வைத்துக்கொள். அந்த க்றீமில் கொஞ்சம் மாவு மெது வாய்ச் சேர்த்துக் கலந்து அதன்பின் முட்டைப்பால் கலவையில் கொஞ்சம் அதில் சேர்த்துக் கலந்து நன்ருய் அடித்து அப்படியே மாவும் முட்டைப்பாலும் மாறி மாறிப் போட்டுக் கலந்து நன்ருயடித்து வெண்ணெய் தடவிய 2 ஸாண்ட்விச் டின்களில் வைத்து பேக் பண்ணு. கேக் வெந்ததும் அதைத் திருப்பிப் போட்டு டின்களிலிருந்து எடுத்து ஆறவை. க்றீமை அடித்து இனிப்பாக்கிக்கொண்டு ஸ்ட்ருபெறியில் பாதியை மொதசையாக்கி கேக்கில் ஒரு பகுதியில் இனிப்பாக்கிய க்றீமையும் ஸ்ட்ருபெறி மொத்தையையும் தடிப்பாய்த் தடவி மற்ருெரு கேக்கை அதன்மேல் வைத்து மீதியுள்ள க்றீமை அதன் மேல்பாகத்தில் தடவி மீதியாயுள்ள ஸ்ட்ருபெறியைக்கொண்டு அலங்கரி.

45. சாக்கோலத் பர்ஃபே

¾ கோப்பை சர்க்கரை.	2 கோப்பை தடிப்பான க்றீம்.
⅓ கோப்பை தண்ணீர்.	1 தேக்கரண்டி வெனிலா.
3 முட்டை மஞ்சள்கரு.	½ கோப்பை துருவிய சாக்கொலத்.

1 சிட்டிக்கை உப்பு.

சர்க்கரையையும் தண்ணீரையும் சாக்கொலத்தையும் நீர்ப்பாயுள்ள சிரப்பு போல் காய்ச்சிக்கொண்டு, அதில் உப்பும் வெனிலாவும் சேர்த்து, அதை மெதுவாய் அடித்த முட்டை மஞ்சள் கருவுகளின்மீது மெதுவாய் ஊற்றிக்கொண்டே நன்ருய் அடித்துக்கொள். அதன்பின் அதை ஆறவைத்து மடித்து ஐஸ் பெட்டியில் வைத்து உறையப் பண்ணு.

Filling

¼ pint custard.
¼ pint cream.
¼ oz. chocolate.
1 oz. sugar.
3 tablespoons water.
¼ oz. gelatine.

Mix custard, cream and sugar. Dissolve chocolate and gelatine in hot water and add to cream. When nearly set, pour into mould.

46. MADIERA SNOW

6 egg yolks.
8 ozs. sugar.
2 sherry glasses Madiera.
2 tablespoons brandy.
Whipped cream.

Beat the yolks of the eggs and sugar together until light and creamy, pour on it 2 sherry glasses of boiling Madiera, whisk over the fire for a few minutes without boiling, remove and whisk until cold. Add the brandy, chill and serve in glasses with whipped cream and a cherry on each.

47. PUDDING FRANCAISE

1½ pints clear jelly.
¼ lb. grapes.
1 banana.
1 orange.
Few cherries.

Put liquid jelly about 3 inches deep in bottom of plain mould or cake tin. Decorate with stoned grapes, sliced banana and orange pulp. Allow to set and place in centre a 1 lb. jam jar with a weight in it. Fill up sides with jelly and fruit. When set remove jar by filling with hot water. Fill space with cream filling. When set dip the bottom of the mould in warm water, turn out and decorate with whipped cream.

பூரணம்

$\frac{1}{4}$ பைண்ட் கஸ்டர்ட்.	1 அவு. சர்க்கரை.
$\frac{1}{4}$ பைண்ட் க்றீம்.	3 மேசைக்கரண்டி தண்ணீர்.
$\frac{1}{4}$ அவு. சாக்கொலத்.	$\frac{1}{4}$ அவு. ஜெல்லட்டின்.

கஸ்டர்டும் சர்க்கரையும் க்றீமும் கலந்துகொள். சாக்கொலத்தையும் ஜலட்டினையும் வெந்நீரில் கரைத்துக்கொண்டு அதை மேலே சொன்ன கலவையில் சேர்த்துக்கொள். அது கிட்டத்தட்ட கெட்டிப்படுகையில் அதை அச்சில் ஊற்றிக்கொள்.

46. மெடீரா ஸ்னோ

6 முட்டை மஞ்சள் கருவு.	2 ஷெறி க்ளாஸ் மெடீரா.
8 அவு. சர்க்கரை.	2 மேசைக்கரண்டி ப்ருண்டி.

அடித்த க்றீம்.

முட்டை மஞ்சள் கருவுகளில் சர்க்கரை சேர்த்து லேசாகவும் க்றீமைப்போலவும் ஆகும்மட்டும் அடித்து, அதில் கொதிக்கிற மெடீராவில் 2 ஷெறி க்ளாஸ் ஊற்றிக் கொதிக்கவிடாமல் சில நிமிஷநேரம் தீயில் வைத்துக் கிளறிக்கொண்டேயிருந்து பிறகு தீயிலிருந்து எடுத்து ஆறும்மட்டும் லேசாய் அடித்து, அதில் பிருண்டியைச் சேர்த்து ஐஸ் பெட்டியில் வைத்து எடுத்து க்ளாஸ்களில் ஊற்றி ஒவ்வொரு க்ளாஸிலும் க்றீமும் செறியும் வைத்துப் பரிமாறு.

47. புடிங் ஃப்ராங் ஸேஸ்

$1\frac{1}{2}$ பைண்ட் க்ளியர் ஜெல்லி.	1 பழுறு.
$\frac{1}{4}$ பவு. க்ரேப்ஸ்.	1 ஆரஞ்சு.

கொஞ்சம் செறீஸ்.

ஒரு சாதாரண அச்சு அல்லது கேக் டின்னில் சுமார் 3 அங்குல ஆழத்திற்கு நீரர்யுள்ள ஜெல்லியை ஊற்றி, கொட்டையெடுத்த கிரேப்களாலும் பில்லை பில்லையா யரிந்த வாழைப்பழத்தாலும் ஆரஞ்சு சொளையாலும் அலங்கரித்து, கெட்டிப்பட வைத்து மத்தியில் ஒரு பவுண்டு ஜாம் ஜாரைக் கனத்தோடு அதில் வைத்து, பக்கங்களை ஜெல்லியாலும் பழத்தாலும் நிரப்பிக் கெட்டிப்பட்டபின் ஜாடியை வெந்நீரால் நிரப்பி ஜாடியை எடுத்துக் காலியாயுள்ள இடத்தில் க்றீம் பூரணத்தை வைத்து நிரப்பு. கெட்டிப்பட்டபின் அச்சின் அடிபாகத்தை வெந்நீரில் தோய்த்து எடுத்துத் திருப்பிப் போட்டு அச்சை எடுத்துவிட்டு அந்த புடிங்கை அடித்த க்றீமைக்கொண்டு அலங்கரி.

ICES

1. A PLAIN ICE CREAM MIXTURE

2½ cups milk.	½ cup sugar.
4 egg yolks.	1 cup cream.
Vanilla.	A pinch of salt.

Make a custard of the milk, eggs and sugar. Cool. Add cream and vanilla, and freeze.

2. COFFEE ICE CREAM

Add a cup of strong black coffee to plain ice cream mixture.

3. CHOCOLATE ICE CREAM

Melt 4 ozs. of chocolate in a little hot milk and add to plain ice cream mixture.

4. CARAMEL ICE CREAM

Put 1 cup of sugar in a pan and stir over a hot fire until melted to a light brown syrup, add ½ cup hot water and let simmer 10 minutes. Add to plain ice cream mixture.

5. STRAWBERRY OR RASPBERRY ICE CREAM

Heat a teacup of jam, add juice of one lime, strain and add to ice cream mixture.

Hot sauces to serve with plain ice cream

6. CHOCOLATE SAUCE

2 ozs. unsweetened chocolate.	1 tablespoon butter.
1 cup sugar.	½ teaspoon vanila.
⅓ cup boiling water.	A pinch of salt.

Melt chocolate, add butter, pour water on gradually. Bring to boiling point, add sugar and boil 5 minutes, add vanilla and salt and serve.

ஐஸெஸ்

1. ஒரு சாதாரண ஐஸ் க்றீம் கலவை

$2\frac{1}{2}$ கோப்பை பால்.	$\frac{1}{2}$ கோப்பை சர்க்கரை.
4 முட்டை மஞ்சள் கரு.	1 கோப்பை க்றீம்.
வெனிலா எஸன்ஸ்.	1 சிட்டிக்கை உப்பு.

பால், முட்டைகள், சர்க்கரை இவைகளைக்கொண்டு கஸ்டர்ட் செய்து கொள். (அதை அதிக சத்துள்ளதாகச் செய்யப் புட்டிப்பாலையும் அப்பாலோடு சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.) ஆறவைத்து, க்றீமும் வெனிலாவும் சேர்த்துக்கொண்ட பின் உறையப்பண்ணு.

2. காஃபி ஐஸ் க்றீம்

சாதாரண ஐஸ் க்றீம் கலவையில் கறுப்பாயுள்ள ஸ்ற்றுங் காஃபி ஒரு கோப்பை சேர்த்து உறையப்பண்ணு.

3. சாக்கோலத் ஐஸ் க்றீம்

சூடான பால் கொஞ்சம் எடுத்துக்கொண்டு அதில் 4 அவுன்ஸ் சாக்கொலத்தைக் கரைத்து, சாதாரண ஐஸ் க்றீம் கலவையில் சேர்த்துக்கொண்டு உறையப் பண்ணு.

4. கரமல் ஐஸ் க்றீம்

ஒரு பானில் 1 கோப்பை சர்க்கரை போட்டுத் தீவிரமான தீயில் வைத்து, உருகிச் சிவந்த சிரப்பைப்போல் ஆகும்வரை, கிளறிக்கொண்டிரு. அந்தச் சிவந்த ஸிரப்பில் $\frac{1}{2}$ கோப்பை வெந்நீர் சேர்த்து 10 நிமிஷம் கொதிக்கவைத்து, அதைச் சாதாரண ஐஸ் க்றீமில் சேர்க்கவும்.

5. ஸ்ற்றுபறி அல்லது ராஸ்பறி ஐஸ் க்றீம்

ஒரு தேக்கோப்பை ஜாமை எடுத்துச் சூடாக்கிக்கொண்டு அதில் ஒரு எலுமிச்சம்பழ ரசத்தைச் சேர்த்து வடிகட்டி ஐஸ் க்றீம் கலவையோடு சேர்த்துக் கொள்.

ப்ளேய்ன் ஐஸ் க்றீமோடு பரிமாறுவதற்குச் சூடான ஸாஸ்கள்

6. சாக்கோலத் ஸாஸ்

2 அவு. சாக்கொலத் (சர்க்கரை சேர்க்காதது).	1 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
	$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி வெனிலா.
1 கோப்பை சர்க்கரை.	1 சிட்டிக்கை உப்பு.

$\frac{1}{3}$ கோப்பை கொதிக்கிற வெந்நீர்.

சாக்கொலத்தை உருக்கி வெண்ணெய் சேர்த்து கொஞ்சங் கொஞ்சமாய் தண்ணீர் சேர்த்துக் கொதிவரும் சமயத்தில் சர்க்கரை சேர்த்து 5 நிமிஷம் கொதிக்க வைத்து வெனிலாவும் உப்பும் சேர்த்துப் பரிமாறு.

7. CARAMEL SAUCE

1 cup golden syrup.
$1\frac{1}{4}$ cup brown sugar.
$\frac{1}{4}$ cup butter.
1 cup cream.

Put syrup, sugar and butter in a pan and bring to boiling point and boil for 5 minutes, then add cream and bring to boiling point again and remove from fire. This makes about 3 cups of sauce and may be used hot or cold on ice creams.

8. COFFEE SAUCE

$1\frac{1}{2}$ cups milk.
$\frac{1}{2}$ cup ground coffee.
$\frac{1}{3}$ cup sugar.
$\frac{3}{4}$ tablespoon cornflour.

Scald the milk with coffee, and let stand twenty minutes : strain. Mix sugar, salt and cornflour with a little cold milk, and add to the coffee. Boil 5 minutes and serve hot.

9. APRICOT ICE CREAM

(*Serves about 8*)

$\frac{1}{2}$ pint apricot puree.
$\frac{1}{2}$ pint custard.
$\frac{1}{2}$ pint cream.
6 ozs. sugar
lemon juice.
Cochineal.

Make a puree of stewed dried apricots. Add sugar, lemon, custard, cream and a little colouring. Freeze.

10. FRUIT SHERBET

(*Serves 6 or 8*)

1 orange.
1 plantain.
$1\frac{1}{2}$ limes.
2 eggs.
1 cup sugar.
1 cup water.
10 cherries.
Green or pink colouring.

Mash the plantain. Add fruit juices, cut up cherries, half the sugar and a little colouring. Beat the egg yolks and stir into the fruit mixture. Place in freezing compartment of ice box and freeze to a mush. Remove to chilled bowl and beat, add beaten egg whites mixed with the rest of the sugar. Put back in freezing tray and finish freezing.

7. கரமல் ஸாஸ்

2 மேசைக்கரண்டி ப்ரௌன் சுகர் 1 அவு. வெண்ணெய்.
2 அவு. க்றீம்.

ஒரு சாஸ்பானில் வெண்ணெயையும் சர்க்கரையையும் சேர்த்து உருக்கிக்கொண்டு அதில் க்றீமைச் சேர்த்து 2 நிமிஷம் கொதிக்கவைத்து நறுக்கிய வால்நட் துண்டுகளைச் சேர்த்துப் பரிமாறு.

8. காஃபி ஸாஸ்

$1\frac{1}{2}$ கோப்பை பால் $\frac{1}{3}$ கோப்பை சர்க்கரை.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை காஃபிப் பொடி. $\frac{3}{4}$ மேசைக்கரண்டி காரன் ஃப்ளவர்.
1 சிட்டிக்கை உப்பு.

கொதிக்கிற பாலில் காஃபிப் பொடியைப் போட்டு 20 நிமிஷம் அப்படியே வைத்திருந்து பிறகு வடிகட்டிக்கொள். அதன்பின் சர்க்கரையையும், உப்பையும், கார்ன் ஃப்ளவரையும் ஆறின பால் கொஞ்சம்விட்டுக் கலந்து, வடிகட்டிக்கொண்ட காஃபியோடு சேர்த்து ஐந்து நிமிஷம் கொதிக்கவைத்து சூடாகவே பரிமாறு.

9. அப்ரிகாட் ஐஸ் க்றீம்

$\frac{1}{2}$ பைண்ட் அப்ரிகாட் ப்யூரி 6 அவு. சர்க்கரை.
$\frac{1}{2}$ பைண்ட் கஸ்டர்ட். எலுமிச்சம்பழ ரசம்.
$\frac{1}{2}$ பைண்ட் க்றீம். கொச்நீல்.

வெந்து காய்ந்த அப்ரிகாட்களைக்கொண்டு ஒரு ப்யூரி செய்து அதில் சர்க்கரையும் எலுமிச்சம்பழமும் கஸ்டர்டும் க்றீமும் கொஞ்சம் நிறந்தரும் சரக்கும் சேர்த்து ஐஸ் பெட்டியில் வைத்து உறையப்பண்ணு.

10. ப்ரூட் ஷர்பத்

1 ஆரஞ்சு. 1 கோப்பை சர்க்கரை.
1 வாழைப்பழம். 1 கோப்பை தண்ணீர்.
$1\frac{1}{2}$ எலுமிச்சம்பழம். 10 செறி பழங்கள்.
2 முட்டை. பச்சை அல்லது சிவப்பு நிறந்தரும் வஸ்து.

வாழைப்பழத்தை மொத்தையாக்கிக்கொண்டு அதில் பழரசங்களும் நறுக்கிய செறி பழங்களும் பாதி சர்க்கரையும் நிறந்தரும் வஸ்து கொஞ்சமும் சேர்த்துக் கொள். முட்டை மஞ்சள் கருவுகளை அடித்துக்கொண்டு பழக்கலவையில் கிளறிக் கொண்டே சேர்த்துக்கொள். பிறகு அதை ஐஸ் பெட்டியில் உறையும் பாகத்தில் வைத்து கூழைப்போல் உறையப்பண்ணிக்கொள். அதன்பின் அதைக் குளிர்ச்சியாயுள்ள போலில் எடுத்துப்போட்டு அடித்து, மீதியுள்ள சர்க்கரையைச் சேர்த்து அடித்த மஞ்சள் கருவுகளை அதில் சேர்த்துத் திரும்பவும் உறைத்தட்டில் வைத்துப் பூர்த்தியாய் உறையும்படி செய்துகொள்.

11. PINEAPPLE SHERBET

(Serves 6 or 8)

2 cups water.
1 cup sugar.
1 cup tinned pineapple juice.
2 egg whites.
2 tablespoons lime juice.

Boil sugar and water for 10 minutes, cool and add pineapple and lime juice, place in freezing tray and freeze. Remove to chilled bowl and beat. Fold in beaten whites and finish freezing.

12. DATE MOUSSE

(Serves 6 or 8)

1 cup chopped dates.
1 cup orange juice.
4 egg yolks.
½ teaspoon salt.
1 cup cream.

Cut up the dates very fine and add orange juice, then add egg yolks, beaten until very light, and the salt. Cook slowly over boiling water until the mixture thickens. Cool and fold in the cream which has been whipped until like thin custard, freeze, and serve.

13. BANANA MOUSSE

(Serves 4 or 6)

2 cups thick cream.
¼ cup icing sugar.
2 tablespoons lime juice.
2 egg whites, beaten.
1½ teaspoons vanilla.
¼ teaspoon salt.
2 mashed and sieved large plantains.

Whip the cream, add sugar, vanilla, lime juice and salt. Fold in plantains and stiffly beaten egg whites. Freeze and serve.

14. MACAROON ICE

Soak a macaroon in rum or brandy in a stemmed glass, add one tablespoon of fruit salad, and fill the glass with vanilla ice cream. Sprinkle with nuts.

11. பைனப்பில் ஷர்பத்

2 கோப்பை தண்ணீர். 1 கோப்பை டிண்ட் பைனப்பில் ஜூஸ்.
1 கோப்பை சர்க்கரை. 2 முட்டை வெள்ளைக்கரு.
2 மேசைக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழ ரசம்.

சர்க்கரையையும் தண்ணீரையும் சேர்த்து 10 நிமிஷ நேரம் கொதிக்க வைத்துப் பிறகு ஆறவைத்து அதில் பைனப்பில் ஜூஸும் எலுமிச்சம்பழ ரசமும் சேர்த்து உறையச்செய்யும் ட்றேயில் வைத்து உறையப்பண்ணி குளிர்ச்சியாயுள்ள போலில் எடுத்துப்போட்டு அடித்து, அடித்த வெள்ளைக் கருவுகளில் மடித்துப் பூர்த்தியாய் உறையப்பண்ணிக்கொள்.

12. டேட் மூஸ்

1 கோப்பை நருக்கிய டேட்ஸ். 4 முட்டை மஞ்சள் கரு.
1 கோப்பை ஆரஞ்சு பழரசம். $\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி உப்பு.
1 கோப்பை க்றீம்.

டேட் பழங்களைச் சிறு சிறு துண்டுகளாக நருக்கிக்கொண்டு அதில் ஆரஞ்சு பழ ரசத்தைச் சேர்த்து அதில் மஞ்சள் கருவுகளை இலேசாகும்வரை அடித்து அதில் சேர்த்துக்கொண்டு உப்பும் அதில் சேர்த்துக்கொள். கொதிக்கிற தண்ணீரின்மீது அக்கலவை தடிப்பாகும்வரை மெதுவாய் வேகவைத்துக்கொள். பிறகு ஆறவைத்து, மெல்லிய கஸ்டார்ட்போல் ஆகும்வரை அடித்த க்றீமில் மடித்து ஐஸ் பெட்டியில் வைத்து உறையப்பண்ணிக்கொள்.

13. பனானா மூஸ்

2 கோப்பை தடிப்பாயுள்ள க்றீம். $1\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி வெனிலா.
$\frac{1}{4}$ கோப்பை ஐஸிங் சுகர். $\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி உப்பு.
2 மேசைக்கரண்டி எலுமிச்சம்பழ ரசம். 2 பெரிய வாழைப்பழம் மொத்தையாக்கியது.
2 முட்டை வெள்ளைக்கரு அடித்தது.

க்றீமை அடித்துக்கொண்டு அதில் சர்க்கரையும் வெனிலாவும் எலுமிச்சம்பழ ரசமும் உப்பும் சேர்த்துக்கொள். வாழைப்பழ மொத்தையையும் கெட்டியாய் அடித்த வெள்ளைக் கருவையும் அதில் சேர்த்து மடித்து உறையப்பண்ணிப் பரிமாறு.

14 மெக்கரூன் ஐஸ்

பாதமுள்ள ஒரு க்ளாஸில் ஒரு மெக்கரூனை ரம் அல்லது ப்றூண்டியில் நனைத்து அதோடு ஒரு மேசைக்கரண்டி பழ சலடைச்சேர்த்து, வெனிலாவும் ஐஸ் க்றீமும் அந்த க்ளாஸ் நிறையப்போட்டு அதன்மேல் வாதுமை முதலிய பருப்புத் துணிக்கைகளைத் தூவு.

15. CHOCOLATE WALNUT ICE

Grate some chocolate with an equal quantity of chopped walnuts. Put a dessertspoon of strawberries or other fruit at the bottom of a glass, and fill the glass with layers of vanilla ice cream and chocolate and chopped walnuts. Serve at once.

16. MERINGUE ICE

Place a spoonful of any flavoured ice cream between two meringue cases, sprinkle with chopped nuts and serve.

17. RUM ICE

To a rich ice cream mixture, add two tablespoons of rum and one tablespoon of brandy.

18. MARRON ICE

Break marrons glacé in pieces, flavour with rum, cover and let stand for one hour. Put a dessertspoonful in each glass, cover with vanilla ice cream, garnish with whipped cream, sweetened, and flavoured with vanilla and chopped nuts.

19. GINGER ICE

Cut crystallized ginger in pieces, flavour with rum, cover and let stand for one hour. Put a dessertspoonful in each glass, with a little ginger syrup, cover with vanilla ice cream, garnish with whipped cream sweetened and flavoured with vanilla and chopped nuts.

20. GRAPE FRUIT SUNDAE

Remove the pulp from a grape fruit, allowing half a fruit to each person: sprinkle with sugar, and stand in a cold place until required. Put the ice cream in a glass first, surround with grape fruit, cover with whipped cream, sprinkle with nuts and serve immediately.

Any other fruit may be substituted for grape fruit.

15. சாக்கோலத் வால்நட் ஐஸ்

கொஞ்சம் சாக்கொலத்தையும் அதன் அளவு நறுக்கிய வால்நட்டையும் எடுத்துத் தூளாக்கிக்கொள். ஸ்ற்ருபெறி அல்லது வேறு ஏதாவது பழத்தில் ஒரு டெஸர்ட் கரண்டி அளவு எடுத்து ஒரு க்ளாஸில்போட்டு வெனிலா ஐஸ் க்றீமை ஒரு வரிசையாகவும் சாக்கொலத் வால்நட் தூளை ஒரு வரிசையாகவும் பல வரிசைகள் வைத்து க்ளாஸை நிரப்பி, உடனே எடுத்துப் பரிமாறு.

16. மெருங் ஐஸ்

இரண்டு மெருங் கேஸ்களுக்கிடையே எந்த மணமுள்ள ஐஸ் க்றீமிலாவது ஒரு கரண்டி எடுத்துப்போட்டு வாதுமை முதலிய பருப்பு வகைகளின் தூளைத் தூவிப் பரிமாறு.

17. ரம் ஐஸ்

சத்துள்ள ஐஸ் க்றீம் கலவையில் இரண்டு மேசைக்கரண்டி ரம்மும் ஒரு மேசைக்கரண்டி பிருண்டியும் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

18. மரேன் ஐஸ்

மரேன் கிளாசெயைத் துண்டுகளாக நறுக்கி அதில் மணத்துக்காகக் கொஞ்சம் ரம் ஊற்றி மூடி 1 மணி நேரம் விட்டுவை. பிறகு கிளாஸ் ஒன்றுக்கு அதில் 1 டெஸர்ட்கரண்டி வீதம் எடுத்துப்போட்டு, அதை வெனிலா ஐஸ் க்றீம் போட்டு மறைத்து, இனிப்புக்காகச் சர்க்கரை சேர்த்து அடித்த க்றீமில் மணத்துக்காக வெனிலாவும் வாதுமை முதலிய பருப்புத் தூள்களும் சேர்த்து அந்த க்றீமால் அலங்கரி.

19. ஜிஞ்சர் ஐஸ்

க்ரிஸ்டலைஸ்ட் ஜிஞ்சரை துண்டுகளாக அரிந்து அதில் ரம் சேர்த்து மூடி அப்படியே 1 மணி நேரம் விட்டுவைக்கவும். பிறகு க்ளாஸ் ஒன்றுக்கு 1 டெஸர்ட்கரண்டி விகிதம் அதை எடுத்துப்போட்டு அதில் கொஞ்சம் ஜிஞ்சர் ஸிரப் ஊற்றி அதன்மேல் வெனிலா ஐஸ் க்றீம் போட்டு மறைத்து, வெனிலாவினாலும் நறுக்கிய வாதுமை முதலிய பருப்புத் துணிக்கைகளாலும் இனிப்பும் மணமும் பெற்ற அடித்த க்றீமைக்கொண்டு அலங்கரித்து வைக்கவும்.

20. க்ரேப் ஃப்ரூட் ஸண்டே

பேருக்கு அரை பழமாகக் கணக்கு செய்து வேண்டிய பழங்களின் சதையை ஒரு டிஷில் போட்டு அதில் சர்க்கரை தூவி, அந்த டிஷை குளிர்ந்த இடத்தில் திரும்பவும் ,வேண்டும்வரை விட்டுவை. ஒரு க்ளாஸில் முதலில் ஐஸ் க்றீமைப் போடு; அதைச் சுற்றி க்ரேப் பழச்சதையை வைத்து அது மறையும்படி அடித்த க்றீமை அதன்மேல் ஊற்றி வாதுமை முதலிய பருப்புத் துணிக்கைகளைத் தூவி உடனே பரிமாறு.

க்ரேப் பழத்துக்குப் பதிலாக வேறெந்த பழத்தையும் உபயோகிக்கலாம்.

21. FROZEN FRUIT PUDDING

1 cup of crystallized mixed fruit cut in small pieces, soak 2 or 3 hours in brandy to prevent freezing. Fill a mould with alternate layers of fruit and ice cream. Pack in salt and ice and let stand 2 hours. A little rum may be added to the ice cream while freezing.

22. FRUIT PUNCH

(Serves about 8)

1 cup tea infusion.	½ cup orange juice.
½ cup sugar.	½ cup grape juice.
½ cup lime juice.	½ cup grated pineapple.

5 cups iced water.

To make the tea infusion pour a cup of boiling water over 2 teaspoons of tea, allow to stand a few minutes and strain, add sugar and cool. Add all the other ingredients and pour over ice cubes and serve.

23. ICED COFFEE

(Serves 4)

2 cups strong iced coffee.	2 cups milk.
4 tablespoons whipped cream.	1 teaspoon cinnamon.

Mix the cold coffee and milk. Pour over cubes of ice. Put whipped cream on top of each glass and sprinkle with cinnamon.

24. SPICED TEA

(Serves 4)

½ cup sugar.	2 cups hot water.
¼ teaspoon nutmeg.	2 tablespoon tea.
¼ teaspoon all spice.	¼ cup orange juice.
¼ teaspoon cinnamon.	¼ cup lime juice.

Mix sugar and spices in the hot water and boil one minute. Pour over the tea leaves and steep for 3 minutes. Strain, add fruit juices and cold water. Chill and pour over ice cubes before serving.

21. ஃப்ரோஸன் ஃப்ரூட் புடிங்

ஒரு க்ரிஸ்டலைஸ்ட் கலப்புப் பழங்களைக் கோப்பைநிறையச் சிறு துண்டுகளாக அரிந்து எடுத்துக்கொண்டு, அது இறுகிக்கொள்ளாதபடி பிருண்டியில் 2 அல்லது 3 மணிநேரம் ஊறவை. ஒரு மோல்டில் பழம் ஒரு வரிசையாகவும் ஐஸ் க்றீம் ஒரு வரிசையாகவும் மோல்ட் நிறையப் பல வரிசை யடுக்கி அந்த மோல்டைச் சுற்றி உப்பும் ஐஸும் போட்டு 2 மணிநேரம் அப்படியே விட்டு வைக்கவும். இறுகு கையில் ஐஸ் க்றீமில் கொஞ்சம் ரம் சேர்க்கலாம்.

22. ஃப்ரூட் பஞ்ச்

1 கோப்பை தே. கஷாயம். ½ கோப்பை ஆரஞ்ச் ரசம்.
½ கோப்பை சர்க்கரை. ½ கோப்பை க்ரேப் ரசம்.
½ கோப்பை எலுமிச்சம்பழ ரசம். ½ கோப்பை துருவிய பைனாப்பில்.
5 கோப்பை ஐஸ்ட் தண்ணீர்.

தே கஷாயம் செய்ய 2 தேக்கரண்டி தேயிலையின்மீது 1 கோப்பை கொதிக்கிற தண்ணீர் விட்டுச் சில நிமிஷநேரம் விட்டுவைத்துப் பிறகு வடிகட்டிச் சர்க்கரை சேர்த்து ஆறவைக்கவேண்டும். அதன்பின் மேலே சொன்ன ரசங்களை யெல்லாம் ஐஸ் க்யூப்களின்மீது ஊற்றிப் பரிமாறவும்.

23. ஐஸ்ட் காஃபி

2 கோப்பை ஸ்ட்ருங் ஐஸ்ட் காஃபி. 2 கோப்பை பால்.
4 மேசைக்கரண்டி அடித்த க்றீம். 1 தேக்கரண்டி லவங்கப்பட்டை.

குளிர்ந்த காஃபியையும் பாலையும் சேர்த்து அதை ஐஸ் க்யூப்களின்மீது ஊற்றி, ஒவ்வொரு க்ளாஸின்மீதும் அடித்த க்றீமை வைத்து லவங்கப்பட்டைத் தூளைத் தெளிக்கவும்.

24. ஸ்பைஸ்ட் டீ

½ கோப்பை சர்க்கரை. 2 கோப்பை வெந்நீர்.
¼ தேக்கரண்டி ஜாதிக்காய். 2 மேசைக்கரண்டி டீ.
¼ தேக்கரண்டி வாசனை சரக்குகள். ¼ கோப்பை ஆரஞ்ச் ரசம்.
¼ தேக்கரண்டி லவங்கப்பட்டைத் தூள். ¼ கோப்பை எலுமிச்சம்பழ ரசம்.

சர்க்கரையும் வாசனை சரக்குகளும் வெந்நீரில் சேர்த்து ஒரு நிமிஷநேரம் கொதிக்கவைத்துத் தேயிலையின்மீது அதை ஊற்றி, 3 நிமிஷநேரம் அப்படியே விட்டுவைத்து, வடிகட்டிப் பழரசங்களும் தண்ணீரும் சேர்த்து ஐஸ்பெட்டியில் வைத்துப் பரிமாறுமுன் ஐஸ் க்யூப்களின்மீது ஊற்றவும்.

CAKES

1. WALNUT CAKE

1 cup brown sugar.
⅓ cup butter.
2 eggs.
1 cup chopped walnuts.
1⅓ cups flour.
2 teaspoons baking powder.
½ cup milk.
1 teaspoon vanilla.
¼ teaspoon salt.

Cream the butter and sugar, add beaten egg yolks and milk, add the sifted flour and baking powder and salt, beat well and add vanilla salt and walnuts, lastly fold in the stiffly beaten whites of eggs, bake in shallow cake tin for 40 minutes and cover with icing.

2. FEATHER CAKE

1½ cups sugar.
½ cup butter.
½ cup milk.
4 egg whites.
3 cups flour.
3 teaspoons baking powder.
¼ teaspoon salt.
½ cup water.
1 teaspoon vanilla.
¼ teaspoon bitter almond essence.

Cream the butter and sugar, add the sifted flour, baking powder and salt alternately with the milk and water, beat until smooth and light. Add flavouring and fold in the stiffly beaten egg whites. Bake in layer tins in a moderate oven for 25 minutes. When cold, put date and nut filling between the layers and cover with icing.

Date and Nut Filling

Boil ¼ lb. of dates with a little sugar and water and lime juice. Mash to a pulp, remove stones. Add ½ a cup of chopped nuts and spread between cake layers.

கேக்ஸ்

1. வால்நட் கேக்

1 கோப்பை ப்ரௌன் சுகர்.
$\frac{1}{3}$ கோப்பை வெண்ணெய்.
2 முட்டை.
1 கோப்பை நறுக்கிய வால்நட்ஸ்.
$1\frac{1}{3}$ கோப்பை மாவு.
2 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை பால்.
1 தேக்கரண்டி வெனிலா.
$\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி உப்பு.

வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் சேர்த்து க்ரீம் ஆக்கிக்கொண்டு, அடித்த மஞ்சள் கருவுகளையும் பாலையும் அதில் சேர்த்து, மாவு, பேக்கிங் பவுடர், உப்பு இவைகளைச் சல்லடையில் சலித்து அதில் சேர்த்துக் கலக்கிக்கொண்டு, நன்றாய் அடித்து, வெனிலாவையும், உப்பையும், வால்நட்களையும் சேர்த்துக்கொண்டு, கெட்டியாய் அடித்த வெள்ளைக்கருவால் நன்றாய் மடித்து, ஆழமில்லாத கேக் டின்னில் வைத்து 40 நிமிஷநேரம் பேக் பண்ணி ஐஸிஙால் தடவிவை.

2. ஃபேதர் கேக்

$1\frac{1}{2}$ கோப்பை சர்க்கரை.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை வெண்ணெய்.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை பால்.
4 முட்டை வெள்ளைக்கரு.
3 கோப்பை மாவு.
3 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
$\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி உப்பு.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை தண்ணீர்.
1 தேக்கரண்டி வெனிலா.
$\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி கசப்பு ஆமண்ட் எஸன்ஸ்.

வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் சேர்த்து க்ரீம் ஆக்கிக்கொண்டு, அதில் சலித்த மாவையும், பேக்கிங் பவுடரையும், உப்பையும் சேர்த்து ஒரு தடவையாகவும், பாலும் தண்ணீரும் சேர்த்து ஒரு தடவையாகவும் மாற்றி மாற்றிக் கலந்து கட்டியில்லாமல் லேசாகும்வரை அடித்து, வாசனை சரக்குகள் சேர்த்து, கெட்டியாய் அடித்த வெள்ளைக்கருவுகளில் திரும்பவும் திரும்பவும் மடித்து, இரு பகுதியாக்கிக்கொண்டு, ஒவ்வொரு பகுதியும் ஒரு ஆழமில்லாத டின்னில் வைத்து, நடுத்தரத் தீயுள்ள அடுப்பில் 25 நிமிஷநேரம் பேக் பண்ணு. ஆறினபின் டேட் பழமும் வாதுமை முதலிய பருப்புகளும் கலந்த பூரணத்தை இரண்டு பகுதிக்கும் இடையே வைத்து ஐஸிங் தடவு.

டேட் அண்ட் நட் ஃபில்லிங்

$\frac{1}{4}$ பவுண்ட் டேட் பழங்களைக் கொஞ்சம் சர்க்கரையோடு தண்ணீரில் போட்டு, கொஞ்சம் எலுமிச்சம்பழ ரசம் பிழிந்து கொதிக்கவை. கொட்டை எடுத்துவிட்டு மசித்துக்கொண்டு அரை கோப்பை துருவிய பருப்புகளைச் சேர்த்து, கேக்கின் வரிசைகளுக்கிடையே தடவவும்.

Boiled Icing

2 cups sugar.
$\frac{3}{4}$ cup of water.
2 eggs whites.
Vanilla.
Walnuts.

Boil the sugar and water until it forms a soft ball in water when it has gone off the boil, pour it very slowly on the stiffly beaten whites of eggs and beat well, add vanilla and when thickening, spread over cake and sprinkle with chopped walnuts.

3. GINGER BREAD (I)

1 cup brown sugar.
1 cup treacle.
1 cup sour milk.
3 teaspoons ginger.
1 teaspoon allspice.
1 tablespoon butter.
2 eggs.
1 teaspoon soda.
$2\frac{1}{2}$ cups flour.
A pinch of salt.

Put butter, sugar and treacle in a saucepan and bring to the boil. Remove from fire, add soda, beat vigorously. Then add milk, beaten eggs, and stir in sifted flour and spices. Pour in buttered pan and bake for 30 minutes in a moderate oven.

4. GINGER BREAD (II)

$\frac{1}{2}$ lb. flour.
Pinch of salt.
$\frac{1}{2}$ teaspoon soda bicarb.
1 dessertspoon ginger.
$\frac{1}{4}$ lb. black treacle.
$\frac{1}{4}$ lb. golden syrup.
$\frac{1}{4}$ lb. butter.
$\frac{1}{2}$ teaspoon mixed spice.
$\frac{1}{2}$ teaspoon ground cinnamon.
2 ozs. sugar.
1 egg.
2 tablespoons tepid milk.

Rub the butter into the flour, add all the dry ingredients and then syrup and treacle. Mix well until quite smooth, add egg and lastly the bicarbonate of soda dissolved in the tepid milk. Put in a well greased flat tin and bake in a moderate oven for about $\frac{1}{2}$ hour.

பாயில்ட் ஐசிங்

2 கோப்பை சர்க்கரை.	2 முட்டை வெள்ளைக்கரு.
$\frac{3}{4}$ கோப்பை தண்ணீர்.	வெனிலா, வால்நட்ஸ்.

சர்க்கரையையும் தண்ணீரையும், தண்ணீரில் சொட்டினால் மெதுவான உருண்டையாகும் பதத்துக்குக் கொதிக்கவைத்து, எடுத்து கெட்டியாய் அடித்த வெள்ளைக்கருவில் அதை அதிக மெதுவாய் ஊற்றி, நன்றாய் அடித்து, வெனிலாவைச் சேர்த்துக் கெட்டிப்படும்போது கேக்கின்மேலும் பக்கங்களிலும் தடவி அதன்மேலே அரிந்த வால்நட்களைத் தூவு.

3. ஜின்ஜர் ப்ரெட் (நெ. I)

1 கோப்பை ப்ரௌன் சுகர்.	1 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
1 கோப்பை ற்றீக்கில்.	2 முட்டை.
1 கோப்பை புளித்த பால்.	1 தேக்கரண்டி சோடா உப்பு.
3 தேக்கரண்டி ஜின்ஜர்.	$2\frac{1}{2}$ கோப்பை மாவு.
1 தேக்கரண்டி ஆல்ஸ்பைஸ்.	1 சிட்டிக்கை உப்பு.

வெண்ணெய், சர்க்கரை, ற்றீக்கில் இம்மூன்றையும் ஒரு ஸாஸ்பானில் போட்டு, கொதிக்கவைத்துக் கொதி வருகையில், அடுப்பிலிருந்து எடுத்து, சோடா உப்பு சேர்த்து, வேகமாய் அடித்து, பாலும் அடித்த முட்டைகளும் சேர்த்து, சலித்தெடுத்த மாவில் கிளறிக்கொண்டே ஊற்றிக் கலந்து, ஆல் ஸ்பைஸும் ஜின்ஜரும் சேர்த்து, வெண்ணெய் தடவிய பானில் போட்டு, நடுத்தரத் தீயுள்ள அடுப்பில் 30 நிமிஷ நேரம் பேக் பண்ணு.

4. ஜின்ஜர் ப்ரெட் (நெ. II)

$\frac{1}{2}$ பவு. மாவு.	$\frac{1}{4}$ பவு. வெண்ணெய்.
1 சிட்டிக்கை உப்பு.	$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி கலந்த ஸ்பைஸ்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி சோடா உப்பு.	$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி லவங்கப்பட்டைத் தூள்.
1 டெஸர்ட்கரண்டி ஜின்ஜர்.	2 அவு. சர்க்கரை.
$\frac{1}{4}$ பவு. ப்ளாக் ற்றீக்கில்.	1 முட்டை.
$\frac{1}{4}$ பவு. கோல்டன் ஸிரப்.	2 மேசைக்கரண்டி இளஞ்சூடான பால்.

வெண்ணெயை மாவில் நன்றாய்க் கலந்து அதில் உலர்ந்த சரக்குகளையெல்லாம் சேர்த்துக்கொண்டு, அதன்பின் ஸிரப்பையும் ற்றீக்கிலையும் சேர்த்து, கட்டியில்லாமல் எல்லாம் நன்றாய்க் கரையும்படி கலக்கி, முட்டையைச் சேர்த்து, கடைசியில் இளஞ்சூடான பாலில் சோடா உப்பைக் கரைத்துச் சேர்த்து, நன்றாய் வெண்ணெய் தடவின தட்டையான டின்னில் வைத்து நடுத்தரத்தீயுள்ள அடுப்பில் சுமார் $\frac{1}{2}$ மணி நேரம் பேக் பண்ணு.

5. CHERRY CAKE

6 ozs. butter.
4 ozs. flour.
2 ozs. rice flour.
6 ozs. castor sugar.
¼ lb. glacé cherries.
1 teaspoon baking powder.
3 eggs.

Cream the butter and sugar. Separate whites from yolks of eggs. Mix flour and baking powder. Add the egg yolks and flour to the butter and sugar and beat well. Cut the cherries into halves, roll in flour and add these; lastly beat the whites to a stiff froth and fold lightly into mixture. Bake in a moderate oven for 1 hour.

The above proportion of rice flour in a cake helps to keep it moist, and may be used in any recipe.

6. CARAMEL CAKE

1 cup sugar.
½ cup butter.
2 eggs.
Vanilla.
1½ cup flour.
2 teaspoons baking powder.
½ cup caramel syrup.
Pinch of salt.

Sift the flour and baking powder together. Cream the butter and sugar and add the well beaten eggs, half the quantity of flour, then the caramel syrup, vanilla and salt, and lastly the rest of the flour. Beat well and bake for about 40 minutes in a moderate oven. Split almonds may be sprinkled on the top of the cake before baking, or it may be covered with Caramel Icing when cold.

Caramel Syrup

Melt half a cup of sugar in a pan on the fire, stir until brown, add a little water.

Caramel Icing

1 cup brown sugar.
¼ cup water.
1 large egg white.
¼ cup chopped walnuts.

Boil the sugar and water until it forms a firm ball when dropped in cold water, and pour very slowly on the stiffly beaten egg white, beating vigorously. Spread on cake when thick and sprinkle with walnuts.

5. செறி கேக்

6 அவு. வெண்ணெய்.	6 அவு. கஸ்டர் சர்க்கரை.
4 அவு. மாவு.	$\frac{1}{4}$ பவு. க்ளாவஸி செறீஸ்.
2 அவு. அரிசி மாவு.	1 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.

3 முட்டை.

வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் க்றீம் ஆக்கிக்கொள். முட்டைகளின் மஞ்சள் கருவையும் வெள்ளைக் கருவையும தனித்தனியே எடுத்துக்கொள். மாவும் பேக்கிங் பவுடரும் கலந்துகொள். வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் கலந்துள்ள க்றீமில் மஞ்சள்கருவையும் மாவையும் மாற்றிமாற்றிப் போட்டு நன்ருய் அடித்துக்கொள். செறி பழங்களைப் பாதிபாதியாய் அரிந்து, மாவில் புரட்டி, அதில் இவைகளைச் சேர்த்துக்கொள். கடைசியாய் வெள்ளைக்கருவுகளைக் கெட்டியான நுரை கிளம்பும் படி அடித்து, மெதுவாய் கலவையில் மடித்துக்கொண்டு நடுத்தரத்தீயில் 1 மணி நேரம் பேக் பண்ணு.

மேலே கண்ட அரிசிமாவின் விகிதாசாரமானது கேக் கொஞ்சம் கசிவுள்ளதாகவே இருக்க உதவும். அதை எந்த முறைக்கும் உபயோகிக்கலாம்.

6. கரமல் கேக்

1 கோப்பை சர்க்கரை.	$1\frac{1}{2}$ கோப்பை மாவு.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை வெண்ணெய்.	2 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
2 முட்டை.	$\frac{1}{2}$ கோப்பை கரமல் ஸிரப்.
வெனிலா.	1 சிட்டிக்கை உப்பு.

மாவையும் பேக்கிங் பவுடரையும் சல்லடையில் சலித்து எடுத்துக்கொண்டு, வெண்ணெயையும் சர்க்கரையையும் க்றீம் ஆக்கிக்கொண்டு, நன்ருய் அடித்த முட்டைகளைச் சேர்த்து, அதில் பாதி மாவு போட்டு, கரமல் ஸிரப்பும், வெனிலாவும் உப்பும் போட்டு, அதன்பின் மற்றப் பாதி மாவையும்போட்டு நன்ருய் அடித்து, நடுத்தரத்தீயில் சுமார் 40 நிமிஷம் பேக் பண்ணு. உடைத்த வாதுமைப்பருப்பை கேக்கை பேக் பண்ணும் முன், கேக்கின்மீது தூவிக்கொள்ளலாம், அல்லது கேக் ஆறினபின் அதன்மீது கரமல் ஐஸிங் போட்டு அதை மறைக்கலாம்.

கரமல் ஸிரப்

$\frac{1}{2}$ கோப்பை சர்க்கரையை ஒரு பானில் போட்டு, அடுப்பில் வைத்து, சிவக்கும் வரை கிளறி, அதன்பின் கொஞ்சம் தண்ணீர் சேர்த்துக்கொள்.

கரமல் ஐஸிங்

1 கோப்பை ப்ரௌன் சுகர்.	1 பெரிய முட்டை வெள்ளைக்கரு.
$\frac{1}{4}$ கோப்பை தண்ணீர்.	$\frac{1}{4}$ கோப்பை வால்நட் தூள்.

சர்க்கரையும் தண்ணீரும் சேர்த்து, தண்ணீரில் சொட்டினுல் கெட்டி உருண்டையாகும் பதத்திற்குக் கொதிக்க வைத்து, அதைக் கெட்டியாய் அடித்த முட்டை வெள்ளைக் கருவில் நிதானமாய் ஊற்றி, வேகமாய் அடித்துக் கெட்டிப் படும்போது, கேக்கின்மீது தடவி, வால்நட் தூளை அதன்மேல் தூவு.

7. CHOCOLATE CAKE

- 1½ cups sugar
- ½ cup butter.
- ½ cup milk.
- 2 ozs. cocoa or chocolate.
- 4 eggs.
- 1¾ cups flour.
- 2 teaspoons baking powder.
- Vanilla.

Dissolve cocoa in 6 tablespoons of boiling water and let cool. Mix butter and sugar to a cream, add beaten egg yolks, milk, cocoa, and flour in which baking powder has been mixed, vanilla and a pinch of salt. Beat well and lastly fold in lightly the stiffly beaten egg whites. Bake in two layer tins. When cold, put cream filling between layers and cover with icing.

8. SULTANA GINGER CAKE

- 3 ozs. butter.
- 2 tablespoons sugar.
- ½ cup treacle.
- 1½ teaspoons bicarbonate soda.
- 2 eggs (small).
- 2 cups flour.
- 2 teaspoons ginger.
- ½ teaspoon salt.

Cream the butter and sugar, add the beaten eggs. Add hot water to the treacle and make it up to ⅔ of a cup. Mix in the sifted flour, ginger, sultanas and salt and soda diluted in a little water. Mix well and add ⅔ cup of boiling water. Bake in a flat tin.

9. RAISIN CAKE

- 1 cup raisins.
- 2 cups water.
- 1 cup sugar.
- 1 cup butter.
- 2 eggs (small).
- 2 cups flour.
- 1 teaspoon soda.
- 1 teaspoon cinnamon.
- 1 teaspoon cloves.
- ½ teaspoon salt.

Boil the water and raisins until reduced to half. Cream the butter and sugar, add beaten eggs, sifted flour, spices and raisins. Moisten with the raisin water. Mix well and bake in flat tin for half an hour.

7. சாக்கோலத் கேக்

$1\frac{1}{2}$ கோப்பை சர்க்கரை.	4 முட்டை.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை வெண்ணெய்.	$1\frac{3}{4}$ கோப்பை மாவு.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை பால்.	2 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
2 அவு. கோக்கோ அல்லது சாக்கொலத்.	வெனிலா.

6 மேசைக்கரண்டி கொதிக்கிற வெந்நீரில் கோக்கோவைக் கரைத்து ஆறவை. வெண்ணெயையும் சர்க்கரையையும் கலந்து க்றீம் ஆக்கி, அதில் அடித்த முட்டை மஞ்சள் கருவுகளையும், பாலையும் கோக்கோவையும், பேக்கிங் பவுடர் கலந்த மாவையும், வெனிலாவையும், சிட்டிக்கை உப்பையும் சேர்த்துக்கொண்டு நன்றாய் அடித்து, அதில் கடைசியாய் வெள்ளைக்கருவுகளை நன்றாய் அடித்துப்போட்டு, மெதுவாய் மடித்தடித்து ஆழமில்லாத இரண்டு டின்களில் பேக் பண்ணு. ஆறிய பின் அடுக்குகளுக்கிடையே க்றீம் பூரணம் வைத்து ஐஸிஙால் மறை.

8. சல்தானு ஜிஞ்சர் கேக்

3 அவு. வெண்ணெய்.	2 அல்லது 3 அவு. சல்தானுஸ்.
2 மேசைக்கரண்டி சர்க்கரை.	2 (சிறிய) முட்டை.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை ட்றீக்கில்.	2 கோப்பை மாவு.
$1\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி சோடாமாவு.	2 தேக்கரண்டி ஜிஞ்சர்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி உப்பு.	

வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் க்றீமாக்கிக்கொண்டு அதில் அடித்த முட்டைகளையும் ஏற்கனவே வெந்நீர் கலந்த ட்றீக்கிலையும் சேர்த்து, கோப்பையில் $\frac{2}{3}$ பாகம் நிறையும்படி செய்துகொண்டு சலித்த மாவையும் ஜிஞ்சரையும் சல்தானுவையும் உப்பையும் தண்ணீரில் கரைத்த சோடாமாவையும் கலந்துகொள். அப்படி நன்றாய்க் கலந்தபின் $\frac{2}{3}$ கோப்பையளவு கொதிக்கிற வெந்நீரை அதில் சேர்த்து ஒரு தட்டையான தகரத்தில் பேக் பண்ணு.

9. ரேஸின் கேக்

1 கோப்பை ரேஸின்ஸ்.	2 கோப்பை மாவு.
2 கோப்பை தண்ணீர்.	1 தேக்கரண்டி சோடாமாவு.
1 கோப்பை சர்க்கரை.	1 தேக்கரண்டி லவங்கப்பட்டை.
1 கோப்பை வெண்ணெய்.	1 தேக்கரண்டி லவங்கம்.
2 முட்டை (சிறியது).	$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி உப்பு.

ரேஸின் பழத்தைத் தண்ணீரில் போட்டு தண்ணீர் பாதியாகும்படி கொதிக்க வைத்துக்கொள். வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் சேர்த்து க்றீமாக்கிக்கொண்டு அடித்த முட்டைகளையும், சலித்த மாவையும், வாசனை திரவியங்களையும், ரேஸினையும் அதில் சேர்த்துக்கொள். அக்கலவையில் ரேஸின் கஷாயத்தை ஊற்றி நன்றாய்க் கலந்து தட்டையான டின்னில் $\frac{1}{2}$ மணி நேரம் பேக் பண்ணு.

10. CHOCOLATE ROLL CAKE

2 eggs.
4 ozs. sugar.
1 oz. melted butter.
$2\frac{1}{2}$ ozs. flour.
$1\frac{1}{2}$ ozs. cocoa.
1 teaspoon baking powder.
Pinch of salt.

Beat the eggs with the sugar to a stiff froth with an egg beater or whisk. Mix the flour, cocoa, baking powder and salt, and add to the egg and sugar. Paper and grease well a flat tin. Pour in the mixture and bake in a hot oven for eight minutes. Turn out on to a cloth sprinkled with icing sugar. Trim edges, and roll, using the cloth to hold the roll in position.

When cold carefully unroll and spread with butter and sugar cream filling and reroll.

11. DUNDEE FRUIT CAKE

6 ozs. butter.
10 ozs. flour.
6 ozs. cherries.
3 ozs. mixed peel.
1 dessertspoon treacle.
6 ozs. moist brown sugar.
4 eggs.
8 ozs. currants and sultanas.
$\frac{1}{2}$ teaspoon mixed spice.
1 teaspoon baking powder.
Lemon juice.

Prepare fruit, sieve and mix flour and spice. Cream butter and sugar and add egg and flour alternately, then treacle and prepared fruit. Add the baking powder last. Place in prepared greased tin and bake in a moderate oven for 2 hours.

12. ORANGE CAKE

$1\frac{1}{2}$ cups flour.
1 cup castor sugar.
2 eggs (large).
$\frac{1}{2}$ cup butter.
2 teaspoons baking powder.
1 orange.

Cream butter and sugar, add the beaten eggs and sifted flour and baking powder and $\frac{1}{4}$ cup juice and grated rind of orange. Bake in layer tins for about 20 minutes in a moderate oven.

Filling. 4 ozs. icing sugar mixed with 2 ozs. butter and a little orange juice.

10. சாக்கோலத் ரோல் கேக்

2 முட்டை.	$2\frac{1}{2}$ அவு. மாவு.
4 அவு. சர்க்கரை.	$1\frac{1}{2}$ அவு. கோக்கோ.
1 அவு. உருக்கிய வெண்ணெய்.	1 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.

1 சிட்டிகை உப்பு.

முட்டைகளையும் சர்க்கரையையும் சேர்த்துக் கெட்டியாக அடித்துக் கொள். மாவு, கோக்கோ, பேக்கிங் பவுடர், உப்பு இவைகளைக் கலந்து அதோடு சேர்த்துக்கொள். ஒரு தட்டையான டின்னில் காகிதம் வைத்து அதில் வெண்ணெய் தடவி, அதில் அக்கலவையைப் போட்டுத் தீவிரத்தீயுள்ள அடுப்பில் 8 நிமிஷம் பேக் பண்ணி, ஐஸிங் சர்க்கரை தூவியுள்ள ஒரு துணியில் திருப்பிப் போட்டு, ஓரங்களைச் சீராய் அறுத்து, சுருளைச் சரியானபடி பிடித்துக்கொள்ள அத்துணியை உபயோகித்தே சுருட்டு. ஆறினபின் ஜாக்கிரதையாய்ச் சுருளைப் பிரித்து, அதில் வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் சேர்த்து செய்த க்றீமைத் தடவிப் பூரணத்தையும் வைத்துத் திரும்பவும் சுருட்டிவிடு.

11. டண்டீ ஃப்ரூட் கேக்

5 அவு. வெண்ணெய்.	6 அவு. மாயிஸ்ட் ப்ரௌன் சுகர்.
10 அவு. மாவு.	4 முட்டை.
6 அவு. செறிப்பழம்.	8 அவு. கரண்ட்ஸும் சல்தானாஸும்.
3 அவு. மிக்ஸ்ட் பீல்.	$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி மிக்ஸ்ட் ஸ்பைஸ்.
1 டெஸற்ட் கரண்டி ற்றீக்கில்.	1 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.

எலுமிச்சம்பழ ரசம்.

செறி, கரண்ட், பீல் இவைகளை ஆயத்தம்செய்துகொள். மாவையும் மிக்ஸ்ட் ஸ்பைஸையும் சலித்துக் கலந்துக்கொள். வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் சேர்த்து க்றீம் ஆக்கி, அதில் முட்டையும் மாவும் மாற்றி மாற்றிச் சேர்த்து, அதன்பின் ற்றீக்கிலும் ஆயத்தம்செய்த பழங்களும் அதில் சேர்த்துக்கொள். கடைசியாய் பேக்கிங் பவுடரையும் சேர்த்து, வெண்ணெய் தடவிய டின்னில் வைத்து நடுத்தரத் தீயில் 2 மணிநேரம் பேக் பண்ணு.

12. ஆரஞ்ச் கேக்

$1\frac{1}{2}$ கோப்பை மாவு.	$\frac{1}{2}$ கோப்பை வெண்ணெய்.
1 கோப்பை கஸ்டர் சர்க்கரை.	2 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
2 முட்டை (பெரியது).	1 ஆரஞ்ச்.

வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் க்றீம் ஆக்கி, அதில் அடித்த முட்டைகளையும், சலித்தெடுத்த மாவையும், பேக்கிங் பவுடரையும், $\frac{1}{4}$ கோப்பை ஆரஞ்ச் பழ ரசமும், துருவிய தோலும் சேர்த்து, ஆழமற்ற இரண்டு டின்களில் வைத்து நடுத்தரத் தீயுள்ள அடுப்பில் சுமார் 20 நிமிஷநேரம் பேக் பண்ணவும்.

ஃபில்லிங்:—

4 அவு. ஐஸிங் சர்க்கரையும், 2 அவு. வெண்ணெயும், ஆரஞ்ச் பழ ரசம் கொஞ்சமும் சேர்த்துக் கலந்துகொள்.

13. GENOA CAKE

½ lb. castor sugar.
½ lb. fresh butter.
3 ozs. mixed candied peel.
2 ozs. almonds.
¾ lb. flour.
½ lb. cleaned sultanas.
5 eggs.
Grated rind of 1 lemon.

Blanch and split the almonds into 3 or 4 pieces and finely shred the candied peel and lay them aside. Cream the butter and add sugar. Separate yolks from whites of eggs, add the yolks to the butter and sugar, and beat well for 10 minutes, then add the flour, lemon rind, sultanas and peel, and lastly fold in the stiffly beaten whites of eggs. Turn into a flat tin lined with buttered paper. Scatter split almonds over the top and bake in a moderate oven for 1½ hours.

14. SPONGE CAKE

4 eggs.
Their weight in flour and sugar.
1 oz. butter.
1 teaspoon baking powder.
Vanilla.
Pinch of salt.

Sift the flour, baking powder and salt; whisk the eggs with the sugar until light and frothy for about 15 minutes. Add the vanilla and lightly mix in the flour and add the melted butter. Spread evenly on greased layer tins on which a little sugar and flour has been sifted and bake in a moderate oven for about 10 minutes. When cold, put layers together with lemon cheese, whipped cream or jam. Sift icing sugar over the top.

15. LEMON CHEESE

(Half this quantity for one cake)

4 ozs. butter.
8 ozs. sugar.
3 lemons.
4 yolks of eggs.

Mix the butter and sugar together, add the egg yolks, lemon juice and grated rind. Cook in a double boiler until thick. In place of a double boiler, a bowl may be stood in a saucepan of water.

13. ஜெனேவா கேக்

$\frac{1}{2}$ பவு. கஸ்டர் சர்க்கரை.
$\frac{1}{2}$ பவு. உப்பில்லாத வெண்ணெய்.
3 அவு. மிக்ஸ்ட் கண்டீட் பீல்.
2 அவு. வாதுமைப் பருப்பு.
$\frac{3}{4}$ பவு. மாவு.
$\frac{1}{2}$ பவு. சுல்தானுஸ்.
5 முட்டை.
1 எலுமிச்சம்பழத் தோல் துருவியது.

வாதுமைப் பருப்பை வெந்நீரில் போட்டுத் தோலுரித்து 3 அல்லது 4 துண்டுகளாக அறிந்து, கண்டீட் பீலை மெல்லிய சீவல்களாக்கிக்கொண்டு, தனியாய் வைத்துக்கொள். வெண்ணெயை க்றீம் ஆக்கிச் சர்க்கரை சேர்த்துக்கொள். முட்டைகளை உடைத்து மஞ்சள் கருவையும் வெள்ளைக் கருவையும் தனித்தனியாக்கிக்கொள். மஞ்சள் கருவை வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் கலந்துள்ளதில் போட்டு 10 நிமிஷம் நன்றாய் அடித்துக்கொள். அதில் மாவையும், எலுமிச்சம்பழத் தோலையும், சுல்தானுவையும், பீலையும் சேர்த்து, கெட்டியாய் அடித்த வெள்ளைக்கருவை அதில் போட்டுத் திருப்பித் திருப்பி மடித்து, வெண்ணெய் தடவிய காகிதம் வைத்துள்ள ஒரு தட்டையான டின்னில் போட்டு, மேலே வாதுமைப் பருப்புகளைத் தூவி, நடுத்தரத்தீயுள்ள அடுப்பில் $1\frac{1}{2}$ மணி நேரம் பேக் பண்ணு.

14. ஸ்பஞ்ச் கேக்

4 முட்டை.
அந்த 4 முட்டை கனமுள்ள மாவும்,
அந்த 4 முட்டை கனமுள்ள சர்க்கரையும்.
1 அவு. வெண்ணெய்.
1 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
வெனிலா.
1 சிட்டிக்கை உப்பு.

மாவும் பேக்கிங் பவுடரும் உப்பும் கலந்து சலித்து எடுத்துக்கொள். முட்டைகளில் சர்க்கரை கலந்து 15 நிமிஷம் வரை இலேசாகி நுரையுண்டாகும்படி அடித்து அதில் வெனிலா சேர்த்து, அதை அந்த மாவில் நீர்க்கக் கலந்து, உருக்கிய வெண்ணெயை அதில் சேர்த்துக்கொள். வெண்ணெய் தடவிய ஆழமற்ற இரண்டு டின்களில் கொஞ்சம் மாவும் சர்க்கரையும் சலித்து அவைகளின்மீது அக்கலவையைப் பரப்பி நடுத்தரத்தீயுள்ள அடுப்பில் சுமார் 10 நிமிஷம் பேக் பண்ணு. ஆறிய பின் அவைகளுக்கிடையே பூரணம் வை. அது லெமன் சீஸ், அல்லது அடித்த க்றீம், அல்லது ஜாமாக இருக்கலாம். கேக்கின்மேல் ஐஸிங் சர்க்கரையைச் சலித்துக்கொள்.

15. லெமன் சீஸ்

(அடியிற்கண்டதின் பாதியளவு ஒரு கேக்குக்கு)

4 அவு. வெண்ணெய்.
8 அவு. சர்க்கரை.
3 எலுமிச்சம்பழம்.
4 முட்டை மஞ்சள் கரு.

வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் கலந்துகொண்டு, அதில் முட்டை மஞ்சள் கருவுகளையும் எலுமிச்சம்பழ ரசமும், துருவிய தோலும் சேர்த்து இரட்டை பாய்லரில் தடிப்பாகும்வரை வேகவை. இரட்டை பாய்லருக்குப் பதிலாக, தண்ணீருள்ள ஒரு ஸாஸ்பானில் ஒரு போலை நிறுத்தி வைக்கலாம்.

16. CHRISTMAS CAKE

(About 7 lbs. in weight when cooked)

1½ lbs. flour.
1 lb. brown sugar.
1 lb. butter.
1 lb. dates.
1 lb. raisins
1 lb. sultanas.
¼ lb. currants.
¼ lb. almonds.
¼ lb. mixed peel.
½ lb. preserved cherries and ginger.
2 teaspoons mixed spice.
1 teaspoon salt.
½ teaspoon bicarbonate of soda.
10 eggs.
1 gill brandy.
1 dessertspoon milk.

Dry the flour and sieve it with the salt and spice. Wash and dry the fruit, removing all stalks and seeds. Blanch and chop the almonds, shred the peel and cut up the cherries and ginger. Cream the butter and sugar, add eggs two at a time with a little flour. Mix 2 tablespoons of flour with all the prepared fruit and stir it in gradually, beating well, lastly mix in the soda dissolved in the milk and the remainder of the flour and brandy. Do not beat the mixture after the flour has been well mixed in.

Grease one large and one smaller cake tin, line them with 3 or 4 layers of greased brown paper. Place the tins on pans of sand, put into a moderate oven and bake from 3 to 4 hours, the smaller cake being taken out first. The oven should be hot enough to keep the fruit from sinking to the bottom of the cake, but after the first 20 minutes the heat should be lowered and a steady heat maintained. When the cakes begin to brown, cover them with a double piece of wet paper.

For the last hour the heat of the oven may be reduced considerably for the cakes to finish cooking through. When cooked turn on to a sieve to cool, remove paper. When quite cold the cakes may be wrapped in paper or cloth and kept in a closely covered tin box for a month or more to mellow. Cover with almond paste and royal icing before using.

16. கிறிஸ்மஸ் கேக்

(சமைத்த கேக் சுமார் 7 பவுண்டு கனமுள்ளது)

1½ பவு. மாவு.
1 பவு. ப்ரௌன் சர்க்கரை.
1 பவு. வெண்ணெய்.
1 பவு. டேட்ஸ்.
1 பவு. ரேஸின்ஸ்.
1 பவு. சல்தானுஸ்.
¼ பவு. கறன்ஸ்.
¼ பவு. வாதுமை.
¼ பவு. மிக்ஸ்டு பீல்.
½ பவு. ப்ரிஸர்வ்ட் செறிஸூம் இஞ்சும் கலந்தது.
2 தேக்கரண்டி கலந்த வாசனை திரவியங்கள்.
1 தேக்கரண்டி உப்பு.
½ தேக்கரண்டி சோடாமாவு.
10 முட்டைகள்.
1 ஜில் பிருண்டி.
1 டெசற்ட்கரண்டி பால்.

மாவை உலர்த்தி அதில் உப்பும் வாசனைத் திரவியங்களும் கலந்து சலித்து எடுத்துக்கொள். பழங்களிலிருந்து காம்புகளையும் விதைகளையும் எடுத்துவிட்டுப் பழங்களைக் கழுவி உலர்த்தி எடுத்துக்கொள். வாதுமைப் பருப்பை வெண்மையாகத் தோலுரித்துத் துண்டரித்துக்கொள். செறிப் பழங்களையும் இஞ்சையும் தோலுரித்து அரிந்துகொள். வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் க்றீமாக்கிக்கொண்டு அதில் தடவைக்கு கொஞ்சம் மாவோடு 2 முட்டைகளைச் சேர்த்துக்கொள். அதில் தயாரித்த பழங்கள் எல்லாவற்றோடும் 2 மேசைக்கரண்டி மாவைக் கலந்து கொஞ்சம் கொஞ்சமாய்க் கிளறிச் சேர்த்து நன்றாய் அடித்து, கடைசியாகப் பாலில் கரைத்த சோடாமாவையும் சேர்த்து அதில் மீதியாயுள்ள மாவும் பிருண்டியும் சேர்த்துக் கலக்கிக்கொள். மாவை நன்றாய்க் கலந்தானபின் அக்கலவையை அடிக்காதே.

ஒரு பெரிய கேக் டின்னிலும் ஒரு சிறிய கேக் டின்னிலும் வெண்ணெய் தடவிக்கொண்டு, வெண்ணெய் தடவிய ப்ரௌன் காகிதத்தை 3 அல்லது 4 மடிப்பு அதில் அஸ்திரியாகப் போட்டு மணலுள்ள பான்களில் அந்த டின்களை வைத்து அவைகளை நடுத்தரத் தீயில் வைத்து 3 முதல் 4 மணி வரை பேக் பண்ணு. முதலில் சிறிய கேக்கை எடுத்துக்கொள். கேக்கின் அடியில் பழம் அமிழ்ந்துபோகாதபடி தீயானது ஆனமட்டும் சூடுள்ளதாயிருக்கவேண்டும். ஆனால் முதல் 20 நிமிஷத்துக்குப்பின் சூட்டைக் கொஞ்சம் குறைத்து, ஒரே சீரான சூடுள்ளதாய்ப் பார்த்துக்கொள்ளவேண்டும். கேக்குகள் சிவக்க ஆரம்பிக்கும்போது அவைகளை இரட்டை மடிப்புள்ள ஈரக் காகிதத்தைக்கொண்டு மூடி வைக்கவேண்டும்.

கேக்குகள் பூர்த்தியாக வெந்தாகும்படி கடைசி மணி நேரத்தில் தீயின் சூட்டை அதிகமாய்க் குறைத்து விடவேண்டும். நன்றாய் வெந்தானதும் அந்தக் கேக்குகளை ஆறும்படி ஒரு சல்லடையில் திருப்பிப்போட்டுக் காகிதத்தை எடுத்துவிட்டுக் கேக்குகளை நன்றாய் ஆறியபின் ஒரு காகிதம் அல்லது துணியில் சுற்றி, இறுக்கமாய் மூடப்பட்டுள்ள ஒரு தகரப்பெட்டியில் மிருதுவாகும்படி ஒரு மாதம் அல்லது அதற்கும் அதிகமான காலம்வரை வைக்கவேண்டும். அந்தக் கேக்கை உபயோகிக்கும் முன் அதன்மேல் ஆமண்டு பேஸ்டும் ராயல் ஐஸிங்கும் முற்றிலும் தடவவேண்டும்.

17. MERINGUES (Standard Recipe)

To each white of egg, allow 2 ozs. castor sugar. Break the egg whites into a cold bowl, and let stand in ice box until chilled. Whisk them slowly at first, and then faster until they are stiff enough to stand in a mass. Fold in the sugar lightly, and quickly shape with spoons dipped in cold water and slide on to an oiled board. Dredge lightly with castor sugar, and place in cool oven, and bake *very slowly* from 2 to 3 hours.

A meringue board should be 1 inch thick. When meringues are firmly set, lift off carefully with a sharp knife, and gently crack the undersides to allow the steam to escape. Place cracked side uppermost, and replace in cool oven to dry off insides.

To Fill Meringues

Whip, sweeten and flavour a little thick cream, put a spoonful in the flat side of one meringue, and press another on top of the cream.

Coffee Meringues

To Standard Recipe add half teaspoon of pure coffee essence. Flavour the cream with the same essence.

18. BRANDY SNAPS

1 oz. butter.	1 oz. brown sugar.
1 oz. flour.	1 tablespoon ginger.
1 oz. treacle.	Vanilla and salt.

Put all but the flour in a saucepan, heat until melted, and add flour. Mix well and put in small spoonfuls on a well greased tin, and bake in a moderate oven until firm, and well set, then immediately roll round a greased stick. Keep them hot by standing the tin on the top of the oven until rolled.

17. மெருங்ஸ் (பொதுவான முறை)

ஒவ்வொரு முட்டை வெள்ளைக் கருவுக்கும் 2 அவுன்ஸ் கஸ்டர் சர்க்கரை வேண்டும். முட்டையை உடைத்து வெள்ளைக்கருவை ஒரு போலில் ஊற்றி சில் விடும் வரை ஐஸ் பெட்டியில் வை. அதன்பின் அதை எடுத்து முதலில் மெது வாய் அடிக்க ஆரம்பித்து வரவர வேகமாய் அடித்து, கெட்டியான ஒரே கட்டி போல் நிற்கும்வரை அடித்து, மெதுவாய்ச் சர்க்கரையில் அதை மடித்தடித்து, தண்ணீரில் தோய்த்த கரண்டிகளால் வேகமாய் எடுத்து, வெண்ணெய் தடவிய பலகையில் போட்டுக்கொண்டு, கொஞ்சமாய் கஸ்டர் சர்க்கரைத் தூவி நிதானமான தீயுள்ள அடுப்பில் வைத்து 2 அல்லது 3 மணி நேரம் வெகு நிதானமாய் பேக் பண்ணு.

ஒரு மெருங் பலகையானது ஒரு அங்குல கனமுள்ளதாய் இருக்கவேண்டும். மெருங் அப்பலகையில் ஒட்டிக்கொண்டிருந்தால் அதை ஜாக்கிரதையாய் ஒரு கூரான கத்தியைக்கொண்டு பெயர்த்து ஆவி வெளியாகும்படி அடிப்பக்கத்தில் மெதுவாய் விரிசல் உண்டாக்கிவிடவேண்டும். விரிசல் பக்கத்தை மேலாக வைத்து மறுபடியும் நிதானமான அடுப்பில் வைத்து உள்பக்கம் காயும்படி செய்துகொள்ள வேண்டும்.

மெறங்ஸில் பூரணம் வைத்தல்

தடிப்பான க்ரீமில் கொஞ்சம் எடுத்து, சர்க்கரையும் ஸ்பைஸ்களும் சேர்த்து அடித்து, அதில் ஒரு கரண்டி எடுத்து ஒரு மெருங்கின் தட்டையான பக்கத்தில் போட்டு, அதன்மேல் ஒரு மெருங்கை வைத்து அழுத்தவும்.

காஃபி மெறங்ஸ்

மெருங்கின் பொதுவான முறையில் கலப்பற்ற காஃபி எஸன்ஸ் $\frac{1}{2}$ தேக் கரண்டி சேர்த்துக்கொள். க்ரீமையும் அதே எஸன்ஸால் மணமாக்கிக்கொள்.

18. ப்ராண்டி ஸ்நாப்ஸ்

1 அவு. வெண்ணெய்.	1 அவு. ப்ரௌன் சுகர்.
1 அவு. மாவு.	1 மேசைக்கரண்டி ஜின்ஜர்.
1 அவு. ற்றீக்கில்.	வெனிலா, உப்பு.

மாவு தவிர மற்றதை எல்லாம் ஒரு ஸாஸ்பானில் போட்டு, உருகும்மட்டும் காய்ச்சி மாவைச் சேர்த்து நன்றாய்க் கலக்கிக்கொண்டு, சிறு கரண்டியால் எடுத்து, நன்றாய் வெண்ணெய் தடவிய டின்னில் போட்டு உறுதியாகிக் கெட்டிப்படும் வரை நடுத்தரத்தீயுள்ள அடுப்பில் பேக் பண்ணி, உடனே வெண்ணெய் தடவிய கோலில் சுற்றிக்கொள். எல்லாம் சுற்றியாகும்வரை சூடாயிருக்கும்பொருட்டு அந்த டின்னை அடுப்பின்மீது வைத்துக்கொண்டே அவ்வாறு சுற்று.

19. ECLAIRS

½ cup butter.
1 cup boiling water.
4 eggs.
1 cup flour.

Put butter and water in a saucepan and slowly bring to boiling point. Add flour all at once and stir vigorously until the mixture leaves the sides of the pan. Remove from fire cool slightly and add unbeaten eggs, one at a time, beating until thoroughly mixed. The mixture should be stiff enough to hold its shape. If too stiff it does not rise well and the yolk of another egg should be added. Drop by spoonfuls on a buttered sheet. Form into oblongs and bake 30 minutes, in a moderate oven. With a sharp knife split and carefully scrape out any soft dough. When cold fill with coffee or chocolate cream filling. Spread coffee or chocolate icing on top.

20. DATE BREAD

¾ cup sugar.
3 cups flour.
3 teaspoons baking powder.
1 cup chopped dates.
½ cup chopped nuts.
1½ cups milk.
1 egg.
2 tablespoons treacle or golden syrup.
Pinch of salt.

Sift the flour and baking powder, add salt and sugar, beat the egg and mix it with the milk and treacle, and add slowly to the flour. Mix well and bake in one or two loaf tins in a moderate oven for about 30 minutes.

This bread may be steamed instead of baked. For steaming, half fill two or three greased tins (1 lb. baking powder or Cerebos salt tins will do). Cover with lids and stand in a pan of boiling water and steam for 2 or 3 hours. The pans must be covered too.

Slice and butter before serving.

21. NUT BREAD

½ cup chopped walnuts.
¼ cup sugar.
1 cup milk.
1 egg.
2 cups of flour.
2 teaspoons baking powder.
½ teaspoon of salt.

Mix dry ingredients. Add nuts, beaten egg and milk. Put in cake tin and let stand for 20 minutes, then bake in oven till cooked (about 30 or 40 minutes). When cold cut in slices and spread with butter.

19. எக்லேர்ஸ்

$\frac{1}{2}$ கோப்பை வெண்ணெய். 4 முட்டை.
1 கோப்பை கொதிக்கிற வெந்நீர். 1 கோப்பை மாவு.

வெண்ணெயும் கொதிக்கிற வெந்நீரும் ஒரு ஸாஸ்பானில் போட்டுக் காய்ச்சிக் கொதிவர ஆரம்பிக்கையில் மாவை எல்லாம் ஒரே தடவையாய்க் கொட்டி, கலவை பானில் ஒட்டிக்கொள்ளாதவரை வேகமாய்க் கிளறித் தீயிலிருந்து எடுத்து கொஞ்சம் ஆறவைத்து அடிக்காத முட்டைகளைத் தடவைக்கொன்றாய்ச் சேர்த்து நன்றாய்க் கலக்க அடி. கலவை உருகலையாத கெட்டியாய் இருக்கட்டும். ரொம்ப கெட்டியாய் இருந்தால் நன்றாய் உப்பாது. அதற்காகப் பின்னும் ஒரு முட்டை மஞ்சள்கரு சேர்த்துக்கொள். அதிலிருந்து ஒவ்வொரு கரண்டியாய் எடுத்து வெண்ணெய் தடவிய காகிதத்தில் போட்டு, நீளவாட்டில் நாலு மூலைச் சௌக்கங்களாய்ச் செய்து, நடுத்தரத்தீயில் 30 நிமிஷம் பேக் பண்ணி கூரான கத்தியால் பிளந்து மெதுவாயுள்ள மாவை சுறண்டி எடுத்துவிடு. ஆறினபின் காஃபி அல்லது சாக்கொலத் பூரணத்தால் நிரப்பி, காஃபி அல்லது சாக்கொலத் ஐஸிங்கை மேலே தடவு.

20. டேட் ப்ரெட்

$\frac{3}{4}$ கோப்பை சர்க்கரை. $1\frac{1}{2}$ கோப்பை பால்.
3 கோப்பை மாவு. 1 முட்டை.
3 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர். 2 மேசைக்கரண்டி ற்றீக்கில் அல்லது கோல்டன் ஸிரப்.
1 கோப்பை நறுக்கிய டேட்ஸ்.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை நறுக்கிய நட்ஸ். 1 சிட்டிக்கை உப்பு.

மாவையும் பேக்கிங் பவுடரையும் சலித்து, அதில் உப்பும் சர்க்கரையும் சேர். முட்டையை அடித்துப் பாலும் ற்றீக்கிலும் சேர்த்துள்ளதில் சேர்த்து, அதையெல்லாம் நிதானமாய் மாவில் சேர்த்து நன்றாய்க் கலந்து இரண்டொரு லோஃப் டின்னில் வைத்து, நடுத்தரத்தீயில் 30 நிமிஷம் பேக் பண்ணு. அல்லது ஆவியில் ஆக்கிக்கொள். அதற்காக வெண்ணெய் தடவிய இரண்டு மூன்று டின்களைப் பாதி பாகம் கலவையால் நிரப்பி (ஒரு பவுண்டு பேக்கிங் பவுடர் அல்லது செரிபஸ் சால்ட் டின் போதும்) மூடியால் மூடி கொதிக்கும் தண்ணீருள்ள பானில் வைத்து 2, 3 மணிநேரம் வேகவை. அந்த பானையும் மூடி வைக்கவேண்டும். அப்படி வெந்த ரொட்டியை எடுத்து பில்லைத் துண்டுகளாக அறுத்து வெண்ணெய் தடவிப் பரிமாறு.

21. நட் ப்ரெட்

$\frac{1}{2}$ கோப்பை நறுக்கிய வால்நட்கள். 1 முட்டை.
$\frac{1}{4}$ கோப்பை சர்க்கரை. 2 கோப்பை மாவு.
1 கோப்பை பால். 2 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி உப்பு.

உலர்ந்த சாக்குகளை சேர்த்து, அதில் வால்நட்டும் அடித்த முட்டையும் பாலும் கலந்து கேக் டின்னில் வைத்து, 20 நிமிஷநேரம் விட்டு வைத்து, அதன்பின் வேகும்மட்டும் (சுமார் 30 அல்லது 40 நிமிஷம்) அடுப்பில் வைத்து பேக் பண்ணு. ஆறினபின் துண்டுகளாக அரிந்து வெண்ணெய் தடவிப் பரிமாறு.

22. AMERICAN DOUGHNUTS

4 cups flour.
2 eggs.
1 cup sour milk.
1 cup sugar.
1 tablespoon butter.
½ teaspoon cinnamon.
½ teaspoon grated nutmeg.
1 teaspoon salt.
1 teaspoon soda.
1 teaspoon baking powder.

Mix the flour, salt, spices and baking powder, work in the butter with the fingers, add sugar and well beaten eggs and sour milk in which the soda has been dissolved. Mix lightly to a dough, and roll out on a floured board to a ¼ inch thickness, and cut with a doughnut cutter (a tumbler and a small wineglass for the centre hole may be used). Fry in very hot fat and drain on white paper. Sieve icing sugar over while hot.

To test if the fat is hot enough, drop a small cube of soft bread into it, and if it browns in 1 minute, it is ready.

23. MACAROONS

3 ozs. ground almonds.
White of one egg.
3 ozs. castor sugar.
½ teaspoon almond essence.
Almonds.

Mix ground almonds and sugar together in a basin, moisten with white of egg and almond essence. Form into biscuit shapes and put a whole almond on top of each. Bake on a greased and floured tin in a moderate oven until a golden brown.

24. DROP COOKIES

½ cup butter.
1 cup brown sugar.
2 eggs.
½ cup flour.
1 teaspoon soda.
1 cup chopped raisins.
1 cup chopped walnuts.
1 teaspoon mixed spice.

Cream the butter and sugar, add the beaten eggs, flour, soda dissolved in a little milk, raisins, walnuts and spice. Drop in small heaps on a buttered tin 2 inches apart and bake for about 20 minutes.

22. அமெரிக்கன் டோநட்ஸ்

4 கோப்பை மாவு.	½ தேக்கரண்டி லவங்கப்பட்டை.
2 முட்டை.	½ தேக்கரண்டி துருவிய ஜாதிக்காய்.
1 கோப்பை புளித்தபால்.	1 தேக்கரண்டி உப்பு.
1 கோப்பை சர்க்கரை.	1 தேக்கரண்டி சோடா.
1 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.	1 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.

மாவு, உப்பு, ஸ்பைஸஸ், பேக்கிங் பவுடர் இவைகளைச் சேர்த்துக் கலந்துகொண்டு, அதில் வெண்ணெயை விரல்களால் கலந்து நன்றாய்ப் பிசைந்து அதில் சர்க்கரையும், நன்றாய் அடித்த முட்டைகளையும், சோடா கரைத்துள்ள புளித்த பாலையும் சேர்த்து மெதுவாய்ப் பிசைந்த மாவு ஆக்கி, மாவு தூவிய மணை ஒன்றில் ¼ அங்குல கனத்துக்கு அப்பளம்போலிட்டுக்கொண்டு, ஒரு டோநட் கட்டரால் (ஒரு டம்ளரும் சின்ன ஒய்ன் க்ளாஸும் நடு தொளைக்கு உபயோகிக்கலாம்.) துண்டுகளாக்கிக்கொண்டு அதிக சூடாயுள்ள கொழுப்பில் பொரித்தெடுத்து, ஒரு வெள்ளை காகிதத்தில் வடிகட்டி, சூடாய் இருக்கையிலேயே ஐஸிங் சர்க்கரையை அவற்றின்மேல் சலித்துக்கொள்.

கொழுப்பு போதுமான சூடுள்ளதாய் இருக்கிறதா என்று அறிவதற்கு ஒரு சிறு துண்டு ரொட்டியை எடுத்து அதில் போடு; அந்த ரொட்டி 1 நிமிஷத்தில் சிவக்குமானால் சூடு சரியாயிருக்கிறதென்று அறி.

23. மக்கரூன்ஸ்

3 அவு. துருவிய வாதுமைப்பருப்பு.	3 அவு. கஸ்டர் சர்க்கரை.
1 முட்டை வெள்ளைக்கரு.	½ தேக்கரண்டி ஆமண்ட் எஸென்ஸ்.

வாதுமைப் பருப்பு

துருவிய வாதுமைப் பருப்பையும் சர்க்கரையையும் ஒரு பேஸினில் கலந்துகொண்டு, முட்டையின் வெள்ளைக்கருவும், ஆமண்ட் எஸென்ஸும் போட்டுக் கசிவாக்கிக்கொண்டு, பிஸ்கட்களைப்போல் செய்து, ஒவ்வொன்றின்மீதும் ஒரு முழு வாதுமைப்பருப்பை வைத்து, வெண்ணெய் தடவி மாவு தூவியுள்ள டின்னில் வைத்து நடுத்தரத்தீயுள்ள அடுப்பில் பொன்நிறம் ஆகும்வரை பேக் பண்ணு.

24. ட்ராப் குக்கீஸ்

½ கோப்பை வெண்ணெய்.	1 தேக்கரண்டி சோடா.
1 கோப்பை ப்ரௌன் சுகர்.	1 கோப்பை அரிந்த ரேஸின்.
2 முட்டை.	1 கோப்பை நறுக்கிய வால்நட்.
½ கோப்பை மாவு.	1 தேக்கரண்டி மிக்ஸ்ட் ஸ்பைஸஸ்.

வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் க்றீம் ஆக்கிக்கொண்டு, அடித்த முட்டைகளும் மாவும், பாலில் கரைத்த சோடாவும், ரேசினும், வால்நட்டும், வாசனை சரக்குகளும் அதில் சேர்த்துக்கொண்டு, வெண்ணெய் தடவிய டின்னில் 2 அங்குல தூரத்துக்கு ஒவ்வொரு சிறு குப்பலாகப் போட்டு, சுமார் 20 நிமிஷம் பேக் பண்ணு.

25. BRAZILIAN FINGERS

3 ozs. butter.
2 eggs (small).
$\frac{1}{3}$ cup milk.
1 cup sugar.
2 ozs. unsweetened chocolate.
1 teaspoon baking powder.
$\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla.
$\frac{1}{2}$ cup chopped nuts.
Pinch of salt.

Melt the butter in a saucepan, stir in sugar and unbeaten egg, mix well. Add melted chocolate, milk, sifted flour, baking powder, salt and essence. Spread thinly on a buttered tin and bake in a slow oven 20 or 30 minutes. Cut in fingers before removing from tin. Spread a little chocolate icing on each finger, or sandwich together with coffee cream.

To melt the chocolate—place it in a cup with a teaspoon of hot water and stand it in a pan of boiling water until melted.

26. ALMOND SHORTBREAD

6 ozs. flour
2 ozs. rice flour.
1 oz. castor sugar.
1 oz. ground almonds.
1 egg yolk.
3 ozs. butter.

Sift flour, add almonds and rub in butter, add sugar. Mix to stiff dough with yolk of egg. Knead and roll out thin, cut in rounds or fingers. Bake in a moderate oven 15 to 20 minutes. If desired spread with jam and put together. Dust over with icing sugar.

27. PARKIN

6 ozs. flour.
6 ozs. medium oatmeal.
5 ozs. syrup and treacle.
5 ozs. sugar.
1 egg.
5 ozs. butter or margarine.
$\frac{1}{2}$ teaspoon ground ginger.
$\frac{1}{2}$ teaspoon cinnamon.
$\frac{3}{4}$ level teaspoon bicarbonate soda.

Heat syrup, treacle and butter. Mix dry ingredients and add to syrup. Then add beaten egg. Mix to stiff consistency, turn into flat greased tin and bake in slow oven 30 to 40 minutes. Cut in squares or fingers.

25. ப்ரஸிலியன் ஃபிங்கர்ஸ்

3 அவு. வெண்ணெய்.
2 சிறு முட்டை.
$\frac{1}{3}$ கோப்பை பால்.
1 கோப்பை சர்க்கரை.
2 அவு. சர்க்கரை சேர்க்காத சாக்கொலத்.
1 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி வெனிலா.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை நறுக்கிய வாதுமை முதலிய பருப்புகள்.
1 சிட்டிக்கை உப்பு.

வெண்ணெயை நெய்யாகாமல் மெதுவுபடும்வரை உருக்கு. அதில் சர்க்கரையும் அடிக்காத முட்டையையும் கலக்கிக்கொண்டே சேர்த்து நன்ருய்க் கலந்துகொள். அதில் உருக்கிய சாக்கொலத்தும் பாலும் சலித்த மாவும் பேக்கிங் பவுடரும் உப்பும் எஸன்ஸூம் சேர்த்துக்கொள். அதை வெண்ணெய் தடவிய ஒரு டின்னில் மெல்லியதாய்ப் பரப்பி நிதானமான தீயில் 20 அல்லது 30 நிமிஷம்வரை பேக் பண்ணி தகரத்திலிருந்து எடுக்கும்முன் விரலைப்போல் நீளமாயிருக்கும்படி அறுத்து ஒவ்வொரு துண்டின்மீதும் கொஞ்சம் சாக்கொலத் ஐஸிங் தடவிப் பரிமாறு அல்லது காஃபி க்றீம் வைத்து ஸாண்ட்விச் செய்து பரிமாறு.

சாக்கொலத்தை உருக்குவதற்கு:—ஒரு தேக்கரண்டி வெந்நீருள்ள கோப்பையில் சாக்கொலத்தைப்போட்டு அது உருகும் மட்டும் அந்தக் கோப்பையை கொதிக்கும் தண்ணீருள்ள பானில் வைத்திரு.

26. ஆமண்ட் ஷார்ட்ட்ரேட்

6 அவு. மாவு.
2 அவு. அரிசி மாவு.
1 அவு. கஸ்டர் சர்க்கரை.
1 அவு. துருவிய வாதுமைப்பருப்பு.
1 முட்டை மஞ்சள் கரு.
3 அவு. வெண்ணெய்.

மாவை சல்லடையில் சலித்துக்கொண்டு, அதில் வாதுமைப்பருப்பு சேர்த்து வெண்ணெயோடு பிசைந்து, சர்க்கரை சேர்த்து, முட்டைமஞ்சள் கருவைப் போட்டுக் கெட்டியாய்ப் பிசைந்துகொண்டு, பிறகு விரல்களால் பிசைந்து மெல்லியதாய் அப்பளம்போல் இட்டுக்கொண்டு, நடுத்தரத் தீயில் 15 முதல் 20 நிமிஷம்வரை பேக் பண்ணு. இஷ்டமானல் ஜாம் தடவி ஒன்ருய் வைத்து ஐஸிங் சர்க்கரை தூவவும்.

27. பார்க்கின்

6 அவு. மாவு.
6 அவு. நடுத்தர ஓட்மீல்.
5 அவு. சிரப்பும், ட்றீக்கிலும்.
5 அவு. சர்க்கரை.
1 முட்டை.
5 அவு. வெண்ணெய் அல்லது மார்ஜரீன்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி துருவிய ஜிஞ்சர்.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி லவங்கப்பட்டை.
$\frac{3}{4}$ தேக்கரண்டி சோடாமாவு.

சிரப்பையும் ட்றீக்கிலையும் வெண்ணெயையும் சூடாக்கிக்கொள். உலர்ந்த சரக்குகளைக் கலந்து சிரப்பில் சேர்த்து அதன்பின் அடித்த முட்டையையும் அதில் சேர்த்து மொத்தையாகும்படி கலந்து வெண்ணெய் தடவிய தட்டைட்டின்னில் போட்டு நிதானமான தீயில் 30 முதல் 40 நிமிஷம்வரை பேக் பண்ணு. அதன்பின் சதுரத்துண்டுகளாகவோ நீட்டுத்துண்டுகளாக அரிந்துகொள்.

28. DURHAM CHEESE CAKES

3 ozs. butter.
2 ozs. sugar.
2 eggs.
2 dessertspoons flour.
½ teaspoon baking powder.
Pinch of salt.
Jam and short pastry.

Cream the butter and sugar, add one egg and one dessertspoon flour. Beat well, then add second egg, second, dessertspoon flour and baking powder. Mix well. Line patty pans with short pastry, drop a little jam in each. Cover with a spoonful of the above mixture and bake.

29. SHORTBREAD BISCUITS

6 ozs. flour.
2 ozs. rice flour.
4 ozs. butter.
Pinch of salt.
2 ozs. castor sugar.

Beat sugar and butter together, add flour gradually. Roll out and cut into shapes, and bake in a moderate oven for 15 minutes.

30. OATMEAL BISCUITS

4 tablespoons flour.
1 tablespoon castor sugar.
2 ozs. butter.
2 tablespoons medium oatmeal.
1 teaspoonful baking powder.
Pinch of salt.
Milk to mix.

Sieve flour and salt together, rub in the butter. Add sugar and baking powder and oatmeal and mix with a little milk. Roll out to about ¼ inch thickness, cut into shapes and bake in a moderate oven. To eat with cheese omit the sugar.

28. டரம் சீஸ் கேக்ஸ்

3 அவு. வெண்ணெய்.
2 அவு. சர்க்கரை.
2 முட்டை.
2 டெசற்ட்கரண்டி மாவு.
½ தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
1 சிட்டிக்கை உப்பு.
ஜாமும் ஷாற்ட் பேஸ்ட்றியும்.

வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் சேர்த்து க்றீமாக்கிக்கொண்டு அதில் ஒரு முட்டையும் ஒரு டெசற்ட்கரண்டி மாவும் சேர்த்துக்கொண்டு நன்றாய் அடித்து அப்புறம் 2-வது முட்டையும் ஒரு டெசற்ட்கரண்டி மாவும் பேக்கிங் பவுடரும் சேர்த்து நன்றாய்க் கலந்துகொள். பட்டீபான்களில் ஷாற்ட் பேஸ்ட்றி அஸ்திரி கொடுத்து ஒவ்வொன்றிலும் கொஞ்சம் ஜாம் சொட்டவிட்டு மேலே சொன்ன கலவையில் ஒரு தேக்கரண்டி அதன்மேல் போட்டு பேக் பண்ணு.

29. ஷாற்ட் ப்ரெட் பிஸ்கட்ஸ்

6 அவு. மாவு.
2 அவு. அரிசி மாவு.
4 அவு. வெண்ணெய்.
1 சிட்டிக்கை உப்பு.
2 அவு. கஸ்டர் சர்க்கரை.

சர்க்கரையும் வெண்ணெயும் ஒன்றாயடித்து, மாவைக் கொஞ்சங் கொஞ்சமாய்ச் சேர்த்துக்கொண்டு, அப்பளம்போல் இட்டு, வேண்டிய மாதிரி அறுத்து, நடுத்தரத்தீயில் 15 நிமிஷம் பேக் பண்ணு.

30. ஓட்மீல் பிஸ்கட்ஸ்

4 மேசைக்கரண்டி மாவு.
1 மேசைக்கரண்டி கஸ்டர் சர்க்கரை.
2 அவு. வெண்ணெய்.
2 மேசைக்கரண்டி நடுத்தர ஓட்மீல்.
1 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
1 சிட்டிக்கை உப்பு.
கலப்பதற்குப் பால்.

மாவையும் உப்பையும் சேர்த்துச் சலித்துக்கொண்டு, அதில் வெண்ணெய் சேர்த்துப் பிசைந்து, சர்க்கரையும், பேக்கிங் பவுடரையும், ஓட்மீலையும் அதில் சேர்த்துக் கொஞ்சம் பாலூற்றிக் கலந்து ¼ அங்குல கனத்துக்கு அப்பளம் போலிட்டு, வேண்டிய மாதிரி அறுத்து நடுத்தரத்தீயில் பேக் பண்ணு. சீஸோடு சாப்பிடுவதானால் மேலே சொன்ன கலவையில் சர்க்கரை சேர்க்கவேண்டாம்.

31. APPLE CHEESE CAKES

6 large apples.
1 lemon or lime.
1 gill of water.
4 ozs. butter.
Yolks of 2 eggs.
3 ozs. castor sugar.
1 lb. puff or flaky pastry.

Peel, core and quarter the apples and boil in the water until quite soft. Mash them well until quite smooth, then add the grated rind and juice of lime. Beat the butter to a cream with the sugar, add the egg yolks one by one, beating well, and slowly stir in the apple mixture. Line about a dozen patty pans with pastry, prick the bottoms and three-parts fill with the mixture. Bake in a fairly hot oven for about 12 or 20 minutes. Serve hot or cold.

32. LEMON CHEESE CAKES

4 ozs. butter.
4 ozs. sugar.
2 limes or lemons.
A few almonds.
1 lb. of short or puff of flaky pastry.
2 eggs.

Beat the butter and sugar to a cream, add the eggs one by one beating well, then the grated peel of two lemons and the juice of one. Stir over a low heat until the mixture thickens. Cool and put into patty pans lined with pastry, blanch and slice the almonds and arrange them on the top of each cheese cake. Bake in a fairly hot oven 15 or 20 minutes.

33. OATMEAL WAFERS

3 ozs. brown sugar.
4 heaped tablespoons Quaker Oats.
2 ozs. butter.
½ teaspoon salt.
½ teaspoon baking powder.

Cream the butter and sugar, add the Quaker Oats, salt and baking powder, mix to a stiff paste and drop in teaspoonfuls, a good space apart on a buttered tin and bake in a moderate oven for 15 minutes.

31. ஆப்பில் சீஸ் கேக்ஸ்

6 பெரிய ஆப்பில் பழங்கள்.
1 லெமன் அல்லது எலுமிச்சம்பழம்.
1 ஜில் தண்ணீர்.
4 அவு. வெண்ணெய்.
2 முட்டை மஞ்சள் கரு.
3 அவு. கஸ்டர் சர்க்கரை.
1 பவு. பஃப் அல்லது ஃப்ளேக்கி பேஸ்ட்றி.

ஆப்பில் பழங்களைத் தோலுரித்து, விதை பாகங்களை எடுத்துவிட்டு, பல பாகங்களாக அரிந்து, தண்ணீரில் மெதுவுபடும்வரை வேகவைத்து, எடுத்து, நன்றாய்ப் பிசைந்துகொண்டு எலுமிச்சம்பழ ரசத்தையும் துருவிய தோலையும் சேர்த்துக்கொள். வெண்ணெயில் சர்க்கரை கலந்து க்ரீம் ஆகும்வரை அடித்து, அதில் முட்டை மஞ்சள் கருவை ஒவ்வொன்றாய் அடித்துச் சேர்த்து, அதில் ஆப்பில் கலவையை மெதுவாய்க் கலக்கிக்கொண்டே சேர்க்கவும். சுமார் ஒரு டஜன் பட்டீபான்களில் பேஸ்ட்றியை அஸ்திரியாகப் போட்டு, அடிகளில் கீறி விட்டு, மேலே சொன்ன கலவையை அதில் முக்கால் பாகம் நிரப்பி ஆனமட்டும் சூடான அடுப்பில் 12 அல்லது 20 நிமிஷம்வரை பேக் பண்ணி சூடானதாகவோ அல்லது ஆறினதாகவோ பரிமாறு.

32. லெமன் சீஸ் கேக்ஸ்

4 அவு. வெண்ணெய்.
4 அவு. சர்க்கரை.
2 எலுமிச்சம்பழம் அல்லது லெமன்.
கொஞ்சம் வாதுமை.
1 பவு. ஷார்ட் அல்லது பஃப் அல்லது ஃப்ளேக்கி பேஸ்ட்றி.
2 முட்டைகள்.

வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் கலந்து அடித்து க்ரீமாக்கிக்கொண்டு, அதில் முட்டைகளை ஒவ்வொன்றாய் நன்றாய் அடித்துச் சேர்த்துக்கொண்டு, அதன்பின் ஒரு எலுமிச்சம்பழ ரசமும் 2 எலுமிச்சம்பழத்தின் துருவிய தோலையும் சேர்த்துக் கொண்டு, அக்கலவை தடிப்பாகும்வரை நிதானமான தீயில் கிளறிக்கொண்டே யிரு. அதன்பின் அக்கலவையை ஆறவைத்து பேஸ்ட்றி அஸ்திரியுள்ள பட்டீ பான்களில் போடு. வாதுமைப்பருப்பைத் தோலுரித்துத் துண்டரித்து ஒவ்வொரு சீஸ் கேக்கின்மீதும் அலங்கரித்து வைத்து ஆனமட்டும் சூடாயுள்ள அடுப்பில் 15 முதல் 20 நிமிஷம்வரை பேக் பண்ணு.

33. ஓட்மீல் வேஃபர்ஸ்

3 அவு. ப்ரௌன் சுகர்.
4 மேசைக்கரண்டி க்வேக்கர் ஓட்ஸ் (கூச்சாயளந்தது).
2 அவு. வெண்ணெய்.
½ தேக்கரண்டி உப்பு.
½ தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.

வெண்ணெயும் சர்க்கரையும் சேர்த்து க்ரீமாக்கிக்கொண்டு, க்வேக்கர் ஓட்ஸும், உப்பும், பேக்கிங் பவுடரும் சேர்த்துக் கெட்டியாய்ப் பிசைந்து, தேக்கரண்டியால் எடுத்து, வெண்ணெய் தடவியதொரு டின்னில் ஆனமட்டும் தூர தூரமாய்ப் போட்டு, நடுத்தரத் தீயுள்ள அடுப்பில் 15 நிமிஷ நேரம் பேக் பண்ணு.

34. SEMOLINA CHEESE CAKES

½ pint milk.
1 oz. semolina.
1 tablespoon currants.
2 tablespoons sugar.
1 lime or lemon.
1 egg.

Peel the rind of the lemon very thinly and put it with the milk, into a saucepan; bring to the boil, then remove the rind, and while the milk is still boiling, shake in the semolina and the sugar. Cook the mixture, stirring all the time, until it thickens. Take the pan from the fire and add the strained juice of the lemon and the whisked egg; beat the mixture well and leave it to cool. Meanwhile line some small patty pans with pastry and in each put a teaspoonful of raspberry jam; cover each completely with the semolina mixture and bake in a moderate oven.

35. OATMEAL FRUIT SCONES

¼ lb. fine oatmeal.
2 ozs. butter or lard.
¼ level teaspoon salt.
1½ ozs. sugar.
2 ozs. sultanas.
½ lb. flour.
2 teaspoons baking powder.
½ cup milk.

Sift flour into a basin with salt, oatmeal, and baking powder. Rub in the butter or lard, then add the clean and picked fruit, add the sugar. Mix the dry ingredients well together, add sufficient milk to make a soft dough. Roll out the dough to about ½ inch thickness, cut into rounds, place on a lightly greased and floured baking sheet, and bake in a hot oven for 15 minutes.

36. POTATO SCONES

¼ lb. flour.
1 teaspoon baking powder.
1 small saltspoon salt.
1 teaspoon sugar.
¼ lb. cooked potatoes.
1 oz. butter.
1 egg.
Milk for mixing.

Rub the potatoes through a sieve, add flour, and rub in the butter. Sift in the other dry ingredients, beat up egg and put into mixture. Mix to a soft dough with milk. Roll out to ½ inch thickness. Prick over with fork to make scones rise easily. Bake in a hot oven for 15 minutes. Serve with butter.

34. செமோலினா சீஸ் கேக்ஸ்

$\frac{1}{2}$ பைண்ட் பால்.
1 அவு. செமோலினா.
1 மேசைக்கரண்டி கரன்ஸ்.
2 மேசைக்கரண்டி சர்க்கரை.
1 எலுமிச்சம்பழம்.
1 முட்டை.

எலுமிச்சம்பழத்தின் தோலை மெல்லியதாயுரித்து ஒரு ஸாஸ்பானில் பாலோடு கலந்து போட்டு கொதிவரும்வரை கொதிக்க வைத்துத் தோலை எடுத்து விட்டுப் பால் இன்னும் கொதித்துக்கொண்டிருக்கையில் செமோலினாவும் சர்க்கரையும் போட்டு நன்ருய்க் குலுக்கி அக்கலவையைக் கிளறிக்கொண்டே தடிப்பாகும்வரை வேகவைத்து ஸாஸ்பானை அடுப்பிலிருந்து எடுத்து, வடிக்கட்டிய எலுமிச்சம்பழ ரசத்தையும் நன்ருய் அடித்த முட்டையையும் அதில் சேர்த்து அக்கலவை எல்லாவற்றையும் நன்ருய் அடித்தானபின் ஆறவை. அதற்குள் சில சிறு டட்டி பான்களில் பேஸ்ட்றி அஸ்திரிபோட்டு ஒவ்வொரு பானிலும் ஒரு தேக்கரண்டி ரர்ஸ்பறி ஜாம் போட்டு அந்த ஜாமை செமோலினா கலவையால் நன்ருய் மூடி நடுத்தரத் தீயில் பேக் பண்ணு.

35. ஓட்மீல் ஃப்ரூட் ஸ்கோன்ஸ்

$\frac{1}{4}$ பவு. மெல்லிய ஓட்மீல்.
2 அவு. வெண்ணெய் அல்லது லார்ட்.
$\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி உட்பு.
$1\frac{1}{2}$ அவு. சர்க்கரை.
2 அவு. சுல்டானஸ்.
$\frac{1}{2}$ பவு. மாவு.
2 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை பால்.

ஒரு பேசினில் உப்பும், ஓட்மீலும், பேக்கிங் பவுடரும் போட்டு, அதில் மாவைச் சலித்துக்கொண்டு, அதை வெண்ணெய் அல்லது லார்டைக்கொண்டு பிசைந்துகொண்டு, அதில் சுத்தமான நல்ல பழத்தைச் சேர்த்து, சர்க்கரையும் போட்டுச் சேர்த்து நன்ருய்க் கலந்துகொண்டு, போதுமான பாலைச் சேர்த்து நன்ருய்ப் பிசைந்து $\frac{1}{2}$ அங்குல கனமுள்ள அப்பளம்போலிட்டு வட்டங்களாகச் செய்து, கொஞ்சமாய் வெண்ணெய் தடவி மாவு தூவிய பேக்கிங் காகிதத்தில் வைத்துத் தீவிரமான தீயுள்ள அடுப்பில் 15 நிமிஷம் பேக் பண்ணு.

36. பொட்டேட்டோ ஸ்கோன்ஸ்

$\frac{1}{4}$ பவு. மாவு.
1 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
1 சிறு உப்புக்கரண்டி உப்பு.
1 தேக்கரண்டி சர்க்கரை.
$\frac{1}{4}$ பவு. வெந்த உருளைக் கிழங்கு.
1 அவு. வெண்ணெய்.
1 முட்டை.
கலப்பதற்குக் கொஞ்சம் பால்.

உருளைக்கிழங்கைச் சல்லடையில் தேய்த்துக்கொண்டு, அதில் மாவு சேர்த்து வெண்ணெயால் பிசைந்துகொள். மற்றச் சாக்குகளையும் அதில் சலித்துக்கொள். முட்டையை அடித்து அதில் சேர்த்துக்கொள். அதில் பாலைச் சேர்த்துப் பிசைந்து மெதுவாக்கிக்கொள். அந்த மாவை $\frac{1}{2}$ அங்கல கனமுள்ள அப்பளம்போலிட்டுக் கொள். ஸ்கோன்ஸ் சுளுவாய் உப்பும்படி முள்ளைக்கொண்டு மேலே குத்திவிட்டுத் தீவிரத்தீயுள்ள அடுப்பில் 15 நிமிஷம் பேக் பண்ணி வெண்ணெயோடு பரிமாறு.

37. WELSH SCONES

½ lb. flour.
2 ozs. butter.
2 ozs. sugar.
2 ozs. lard.
2 ozs. currants.
2 ozs. sultanas.
1 teaspoon baking powder.
1 egg and a little milk.

Sift the flour and baking powder, rub in butter and lard, add egg and milk to form a dough. Add fruit. Roll out to ¼ inch thickness, and cut in rounds. Cook on hot greased girdle. Brown each side, and then move to a cooler part of girdle to finish.

38. SCOTCH PANCAKES

6 ozs. flour.
¾ teaspoon bicarb. soda.
3 teaspoons castor sugar.
1 teaspoon cream of tartar.
1 teacup of milk.
1 egg.
Pinch of salt.

Sift the flour into a basin with the salt, soda, and cream of tartar, add the sugar. Beat up the egg and add the milk and stir it into the ingredients, beat this well. Let mixture stand for half an hour. Heat a girdle and grease it. Drop the mixture in spoonfuls on to the hot girdle and cook gently till the pancakes are brown underneath, then turn over and brown the other side. These may be served with butter or jam.

39. PLAIN TEA SCONES

2 cups flour.
2 tablespoons butter (or mixed lard and butter).
4 teaspoons baking powder.
1 teaspoon sugar.
⅔ cup milk.
½ teaspoon salt.

Sift together the flour, baking powder, and salt. Add the sugar cut in the shortening with a knife, add milk and turn on to floured board. Pat and roll out to ½ inch thickness. Cut in rounds and bake 12 or 15 minutes in a hot oven. If sour milk is used instead of sweet add ⅓ teaspoon of soda to it and omit the baking powder.

In cutting the scones, do not turn the cutter after pressing, or the edges will be pressed together, and they will not rise so well.

37. வெல்ஷ் ஸ்கோன்ஸ்

½ பவு. மாவு.
2 அவு. சர்க்கரை.
2 அவு. கறண்ட்ஸ்.
1 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
2 அவு. வெண்ணெய்.
2 அவு. லார்ட்.
2 அவு. சுல்டானஸ்.
1 முட்டை, கொஞ்சம் பால்.

மாவையும் பேக்கிங் பவுடரையும் சலித்து, வெண்ணெயும் லார்டும் கொண்டு பிசைந்து, முட்டையும் பாலும் சேர்த்துப் பிசைந்து, அதில் பழத்தையும் சேர்த்து கலந்துகொண்டு $\frac{1}{4}$ அங்குல கனத்துக்கு அப்பளம்போலிட்டுக்கொண்டு வட்டத் துண்டுகளாக அறுத்து, வெண்ணெய் தடவி உஷ்ணமாயுள்ள கர்ட்லில் வேக வைத்து, ஒவ்வொரு பக்கமும் சிவந்ததும் கர்ட்லின் ஆறியுள்ள பாகத்தில் வைத்துப் பதம் ஆகும்வரை பேக் பண்ணு.

38. ஸ்காட்ச் பான்கேக்ஸ்

6 அவு. மாவு.
3 தேக்கரண்டி கஸ்டர் சர்க்கரை.
1 தேக்கோப்பை பால்.
$\frac{3}{4}$ தேக்கரண்டி சோடா உப்பு.
1 தேக்கரண்டி க்றீம் அஃப் டார்டர்.
1 முட்டை.
1 சிட்டிக்கை உப்பு.

ஒரு பேஸினில் உப்பும், சோடாவும், க்றீமும் போட்டுக்கொண்டு, அதில் மாவைச் சலித்துக்கொண்டு சர்க்கரை சேர்த்துக்கொள். முட்டையை அடித்துப் பால் சேர்த்து அந்த மாவில் விட்டு நன்றாய்க் கலந்து அடித்து $\frac{1}{2}$ மணி நேரம் அப்படியே விட்டுவை. ஒரு கர்ட்லைச் சூடாக்கி வெண்ணெய் தடவி, அதில் அந்தக் கலவையில் ஒரு கரண்டி எடுத்துப்போட்டு, அடிப்பக்கம் சிவக்கும்வரை நிதானமான தீயில் வேகவைத்துத் திருப்பிப்போட்டு மறுபக்கமும் சிவக்கும்வரை வைத்து எடு; அப்படியே கலவை முழுவதையும் செய்துகொள். அதன்பின் அவைகளை வெண்ணெய் அல்லது ஜாமோடு பரிமாறலாம்.

39. ப்ளேய்ன் டீ ஸ்கோன்ஸ்

2 கோப்பை மாவு.
4 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
$\frac{2}{3}$ கோப்பை பால்.
2 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய் அல்லது லார்டும் வெண்ணெயும் கலந்தது.
1 தேக்கரண்டி சர்க்கரை.
$\frac{1}{2}$ தேக்கரண்டி உப்பு.

மாவும், பேக்கிங் பவுடரும், உப்பும் சேர்த்துச் சலித்துக்கொண்டு, அதில் சர்க்கரை சேர்த்து, கத்தியால் வெண்ணெய் துண்டுகளைச் சேர்த்து, பால் சேர்த்து, மாவு பலகையில் போட்டுக்கொண்டு தட்டி $\frac{1}{2}$ அங்குல கனத்துக்கு அப்பளம் போலிட்டு வட்டங்களாக அறுத்துத் தீவிரத்தீயில் 12 முதல் 15 நிமிஷம் வரை பேக் பண்ணு. நல்ல பாலுக்குப் பதிலாய்ப் புளித்த பால் உபயோகித்தால் பேக்கிங் பவுடருக்குப் பதிலாய் $\frac{1}{3}$ தேக்கரண்டி சோடா உப்பு சேர்க்கவும்.

ஸ்கோன்ஸாக வெட்டும்போது கட்டரை அழுத்தியபின் திருப்பாதே; திருப்பினால் ஓரங்கள் ஒன்றாய் அழுந்திபோம். அப்போது அவைகள் அவ்வளவு நன்றாய் எழும்பாது.

40. ROCK SCONES

½ lb. flour.
¼ teaspoon salt.
3 ozs. butter.
2 teaspoons castor sugar.
2 teaspoons baking powder.
1 egg.
½ gill of milk.

Sift the flour, salt and baking powder together. Add sugar. Beat egg and milk and stir into dry mixture. Put in heaps on greased baking sheet, and bake in a quick oven about 20 minutes.

41. CREAM SCONES

2 cups flour.
4 teaspoons baking powder.
2 teaspoons sugar.
4 tablespoons butter.
2 eggs.
⅓ cup cream.
½ teaspoon salt.

Mix and sift the flour, baking powder and salt, add the sugar. Rub in the butter and add the well beaten eggs and cream. Toss on to a floured board, pat and roll to ¾ inch thickness, cut in rounds and brush with a little beaten egg and bake in a hot oven 15 minutes.

42. OAT CAKE

1 breakfast cup oatmeal.
1 teacup flour.
1 tablespoon beef dripping.
1 saltspoon salt.
1 saltspoon sugar.
1 saltspoon soda.
1 teacup cold water.

Mix the dry ingredients and rub in the dripping. Mix to a dough with the water, turn on to a floured board, sprinkled with oatmeal and roll out thinly, cut in rounds and bake in a moderate oven for 10 minutes.

43. TEA CAKE

4 ozs. flour.
2 ozs. sugar.
1 oz. butter.
2 eggs.
1 teaspoon baking powder.
Pinch of salt.
A little milk to moisten.

Mix flour, sugar, salt and baking powder, and rub in the butter. Add yolks well beaten, whipped whites, and enough milk to make to a cake consistency. Bake on a flat tin for about 20 minutes. Serve hot with butter.

40. ராக் ஸ்கோன்ஸ்

½ பவு. மாவு. 2 தேக்கரண்டி கஸ்டர் சர்க்கரை.
¼ தேக்கரண்டி உப்பு. 2 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
3 அவு. வெண்ணெய். 1 முட்டை.
½ ஜில் பால்.

மாவு, உப்பு, பேக்கிங் பவுடர் இம்மூன்றையும் சேர்த்துச் சலித்துக்கொண்டு, சர்க்கரை சேர்த்து, முட்டையும் பாலும் சேர்த்து அடித்து அதை அந்த மாவில் கிளறிக்கொண்டே சேர்த்து, நன்ருய்க் கலந்து வெண்ணெய் தடவிய பேக்கிங் காகிதத்தில் சிறு குவியல்களாக வைத்துத் தீவிரத்தீயுள்ள அடுப்பில் சுமார் 20 நிமிஷநேரம் பேக் பண்ணு.

41. க்றீம் ஸ்கோன்ஸ்

2 கோப்பை மாவு. 4 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.
4 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர். 2 முட்டை.
2 தேக்கரண்டி சர்க்கரை. ⅓ கோப்பை க்றீம்.
½ தேக்கரண்டி உப்பு.

மாவும், பேக்கிங் பவுடரும், உப்பும் சேர்த்துச் சலித்துக்கொண்டு, சர்க்கரை சேர்த்தபின் வெண்ணெயைக்கொண்டு பிசைந்து, நன்ருய் அடித்த முட்டைகளை யும், க்றீமையும் அதில் சேர்த்துக் கலந்து, மாவு பலகையில் தூக்கிப்போட்டுத் தட்டி ¾ அங்குல கனத்துக்கு அப்பளம்போலிட்டுக்கொண்டு, வட்டங்களாக அறுத்து அடித்த முட்டையில் கொஞ்சம் அவைகளின்மீது தடவித் தீவிரத்தீயில் 15 நிமிஷம் பேக் பண்ணு.

42. ஓட் கேக்

1 பெரிய கோப்பை ஓட் மீல். 1 உப்புக்கரண்டி உப்பு.
1 தேக்கோப்பை மாவு. 1 உப்புக்கரண்டி சர்க்கரை.
1 மேசைக்கரண்டி ட்றிப்பிங். 1 உப்புக்கரண்டி சோடா.
1 தேக்கோப்பை தண்ணீர்.

உலர்ந்த சரக்குகளைக் கலந்து அதை ட்றிப்பிங் கொண்டு பிசைந்து, தண்ணீர் சேர்த்துக் கலந்து, ஓட்மீல் தூவியுள்ள மாவு பலகையில் போட்டு, மெல் லிய அப்பளம்போலிட்டுக்கொண்டு வட்டங்களாக அறுத்து நடுத்தரத்தீயில் 10 நிமிஷம் பேக் பண்ணு.

43. டீ கேக்

4 அவு. மாவு. 2 முட்டை.
2 அவு. சர்க்கரை. 1 தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்.
1 அவு. வெண்ணெய். 1 சிட்டிக்கை உப்பு.
ஈரமாக்கிக்கொள்ளக் கொஞ்சம் பால்.

மாவு, சர்க்கரை, உப்பு, பேக்கிங் பவுடர் இவைகளைக் கலந்துகொண்டு, அதில் வெண்ணெயைப்போட்டு நன்ருய்க் கலந்து, நன்ருய் அடித்த மஞ்சள் கருவை அதில் சேர்த்து அதன்பின் நன்ருய் அடித்த வெள்ளைக் கருவையும் அதில் சேர்த்து அதில் கேக் செய்வதற்குத் தக்கபடி மொத்தையாயிருப்பதற்கு வேண்டிய அளவு பாலைச் சேர்த்துக்கொண்டு ஒரு தட்டையான டின்னில் வைத்து சுமார் 20 நிமிஷம் பேக் பண்ணி வெண்ணெயோடு சூடாகவே பரிமாறு.

44. RAGI BREAD

2 cups sour milk.
½ cup molasses.
3 cups ragi flour.
1 teaspoon salt.
2 teaspoons soda.
1 cup raisins.

Put soda in after other ingredients are mixed. If sweet milk is used instead of sour, use a small teaspoon of soda. Steam three hours or more if possible.

(*Ragi flour is obtainable at 4 annas a lb. from The F.I.N.S. Home, 3, Poonamallee High Road, Madras.*)

45. CAKE ICINGS

(*a*) Almond Paste

½ lb. ground almonds.
¾ lb. icing sugar and castor sugar mixed.
A little lime juice and egg to bind.

Put the ground almonds into a basin and sieve in the two kinds of sugar. Add the lime juice and enough beaten egg to form a soft dough. Knead it well by hand, roll out and use as required.

Colouring and different flavours may be added.

(*b*) Glace Icing

To half a pound icing sugar allow from 2 to 3 tablespoonfuls water, flavouring to taste.

Sieve the sugar and put it into a small saucepan with a little lemon juice or other flavouring. Add the water gradually, stirring with a wooden spoon over a gentle heat until lukewarm. It is of the right consistency when it will coat the back of the spoon. Care must be taken not to overheat the icing, or it will have a cloudy appearance. Pour it over the cake at once letting it run smoothly.

(*c*) Orange Glace Icing

Moisten the sugar with strained orange juice instead of water and add a little orange colouring.

44. ராகி ப்ரேட்

2 கோப்பை புளித்த பால்.	1 தேக்கரண்டி உப்பு.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை மொலாஸஸ்.	2 தேக்கரண்டி சோடா.
3 கோப்பை ராகி மாவு.	1 கோப்பை ரேஸின்ஸ்.

எல்லாச் சரக்குகளையும் சேர்த்தபின் சோடாவைச் சேர்த்துக்கொள். புளித்த பாலுக்குப் பதிலாய் நல்ல பால் உபயோகிப்பதானுல் 2 தேக்கரண்டி சோடாவுக்குப் பதிலாய் 1 சிறு கரண்டி சோடா உபயோகிக்கவேண்டும்; 3 மணி நேரத்துக்கதிக மாகவே ஆவியில் வேகவேண்டும்.

[மதராஸ் பூனமல்லி ஹைரோட் 3-ம் நெ. வீட்டில் ஃப்ரண்ட் இன் நீட் சொஸைட்டியில் பவுண்ட் 4 அணு வீதம் ராகி மாவு கிடைக்கிறது.]

45. கேக் ஐஸிங்ஸ்

(a) ஆமண்ட் பேஸ்ட்

$\frac{1}{2}$ பவு. துருவிய வாதுமை.
$\frac{3}{4}$ பவு. ஐஸிங் சர்க்கரையும், கஸ்டர் சர்க்கரையும்.
கொஞ்சம் எலுமிச்சம்பழ ரசமும், முட்டையும்.

துருவிய வாதுமையை ஒரு பேஸினில் போட்டுக்கொண்டு அதில் இருவித சர்க்கரையையும் சலித்துச் சேர்த்துக்கொண்டு அது பிசைந்த மாவைப்போலா வதற்கு வேண்டிய அளவு எலுமிச்சம்பழ ரசத்தையும் அடித்த முட்டையையும் அதில் சேர்த்துக் கையினுல் நன்ருய்ப் பிசைந்து அப்பளம்போலிட்டு வேண்டிய படி உபயோகித்துக்கொள்.

அதில் நிறந்தரும் வஸ்துக்களும் பலவித மணம்தரும் வஸ்துக்களும் சேர்த் துக்கொள்ளலாம்.

(b) க்ளாஸி ஐஸிங்

$\frac{1}{2}$ பவுண்டு ஐஸிங் சுகருக்கு 2 முதல் 3 மேசைக்கரண்டி தண்ணீரும் ருசிக்கு வேண்டிய மணந்தரும் வஸ்துக்களும் சேர்த்துக்கொள்.

சர்க்கரையைச் சலித்து ஒரு சிறு ஸாஸ்பானில் கொஞ்சம் லெமன் ஜூஸ் அல்லது வேறு மணந்தரும் வஸ்துவோடு கலந்துபோட்டு ஒரு நிதானமான தீயில் கொஞ்சம் சூடாகும்வரை மரக்கரண்டியால் கலக்கிக்கொண்டே கொஞ்சம் கொஞ்சமாய்த் தண்ணீர் சேர்த்துக்கொள். அக்கலவையானது கரண்டியின் பின் புறம் ஒட்டிக்கொள்ளும்போது அது சரியான பக்குவம் ஆயிற்றென்று அறி. ஐஸிங்கை அதிகமாய்க் காய்ச்சாதபடி பார்த்துக்கொள். அப்படிப் பார்த்துக் கொள்ளாவிட்டால் ஐஸிங் புகைநிறமாகிவிடும். அதை எடுத்து உடனே கேக்கின்மீது நாலாபக்கமும் சரியாய் வழியும்படி ஊற்று.

(c) ஆரஞ்சு க்ளாஸி ஐஸிங்

சர்க்கரையில் வடிகட்டிய ஆரஞ்சுப்பழ ரசத்தைத் தண்ணீருக்குப் பதிலாக ஊற்றி கொஞ்சம் ஆரஞ்சு கலரிங்கும் சேர்த்துக்கொள்.

(*d*) Tea or Coffee Glace Icing

Mix with tea or coffee instead of water and add 2 or 3 drops of essence of vanilla.

(*e*) Strawberry and Raspberry Glace Icing

Mix with the fruit juice or syrup and add 2 or 3 drops of carmine.

(*f*) Chocolate Glace Icing

Shred 2 or 3 ozs. chocolate and dissolve it with as little water as possible. Add it to glace icing flavoured with vanilla and beat until smooth.

(*g*) Butter Icing or Filling

4 ozs. butter. 8 ozs. icing sugar.
Flavouring.

If the butter is salted it should be washed well and all the moisture pressed out in a cloth.

Beat it well with a wooden spoon and mix in sifted sugar gradually. Any flavouring or colouring may be added.

(*h*) Mocha Icing

Make as above and flavour with coffee essence or very strong black coffee.

(*i*) Chocolate Icing

Dissolve 2 ozs. of grated chocolate in 1 tablespoon of boiling water or milk. When cool mix with the butter icing.

(*d*) டீ அல்லது காஃபி க்ளாஸி ஐஸிங்

தண்ணீருக்குப் பதிலாய் டீ அல்லது காஃபியை ஊற்றிக் கலந்து அதில் 2 அல்லது 3 துளி வெனிலா எஸன்ஸ் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

(*e*) ஸ்ட்றபறி அண்ட் ராஸ்பறி க்ளாஸி ஐஸிங்

பழரசம் அல்லது சிரப்பை ஊற்றிக் கலந்து 2 அல்லது 3 துளி கார்மைன் சேர்த்துக்கொள்.

(*f*) சாக்கோலத் க்ளாஸி ஐஸிங்

2 அல்லது 3 அவுன்ஸ் சாக்கொலத்தைத் தூளாக்கி எவ்வளவு கொஞ்சமாயிருக்கலாமோ அவ்வளவு கொஞ்சம் வெந்நீரில் அதைக் கரைத்துக்கொண்டு வெனிலாவால் மணம் கொடுக்கப்பட்ட க்ளாஸி ஐஸிங்கில் சேர்த்து மெதுவுபடும் வரை அடித்துக்கொள்.

(*g*) வெண்ணெய் ஐஸிங் அல்லது பூரணம்

4 அவு. வெண்ணெய். 8 அவு. ஐஸிங் சுகர்.

மணம்தரும் வஸ்து.

வெண்ணெய் உப்பு கலந்ததாயிருந்தால் அதை நன்ருய்க் கழுவி ஒரு துணியில் போட்டு ஈரத்தையெல்லாம் போக்கிவிடவேண்டும்.

அந்த வெண்ணெயை ஒரு மரக்கரண்டியால் நன்ருய் அடித்து அதில் சலித்த சர்க்கரையைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாய்ச் சேர்த்துக்கொள்ளவேண்டும். அதில் எந்த மணம் அல்லது நிறம்தரும் வஸ்துவையும் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

(*h*) மோக்கா ஐஸிங்

மேலே சொன்னபடி செய்துகொண்டு அதில் காஃபி எஸன்ஸை மணம் தரும்படி சேர்க்கவேண்டும். அந்த எஸன்ஸானது கருங் காஃபிக் கஷாயமாயும் இருக்கலாம்.

(*i*) சாக்கோலத் ஐஸிங்

2 அவுன்ஸ் துருவிய சாக்கொலத்தை ஒரு மேசைக்கரண்டி கொதிக்கிற வெந்நீர் அல்லது பாலில் கரைத்து ஆறியபின் அதை பட்டர் ஐஸிங்கோடு கலந்துகொள்.

NOTES

SWEETS

To test when Fudges are sufficiently cooked

Drop a few drops in cold water, and if it forms a firm soft ball, it is done.

Alternative Test—Place a few drops in a clean teaspoon and stir vigorously with a match. It should get thick and creamy in a few seconds and clearly show signs of setting.

After fudge is sufficiently cooked allow it to cool slightly before commencing to beat it.

A pinch of cream of tartar added to fudge just before it is done helps to make it creamy.

1. MARZIPAN DATES

3 ozs. icing sugar. 3 ozs. castor sugar.
6 ozs. ground almonds. Almond and vanilla essence.
White of an egg to mix.

Remove stones from dates and insert a roll of marzipan paste made as follows :—

Sieve icing sugar, mix well with the ground almonds to a stiff consistency with the white of an egg. Divide into portions and colour pink and green. To finish, roll dates in castor sugar.

Cherries and prunes may be stuffed in the same way. Almonds may be inserted instead of the paste.

2. COCOANUT FUDGE

1 cup grated cocoanut. 1 cup brown sugar.
1 cup white sugar. 1 cup milk or cocoanut milk.
Butter size of an egg.

Boil all the ingredients together until a drop sets in water. Beat well and pour on buttered tin, when set cut in squares.

ஸ்வீத்ஸ்

ஃபட்ஜஸ் பதமாயிற்று என்று அறிய

அதில் சில துளிகளை எடுத்துத் தண்ணீரில் சொட்டவிடு; பதமாயிருந்தால் அது ஒரு கெட்டியான மழமழப்புள்ள உருண்டையாகும்.

ஒரு சுத்தமான தேக்கரண்டியில் சில துளிகள் விட்டுக் குச்சியால் வேகமாய்க் கிளறினால், பதமாயிருந்தால் சில விநாடிக்குள் அது தடிப்பாகி க்றீமைப் போலிருக்கும்; கெட்டிப்படும் குறிகள் தெளிவாய்த் தெரியும்.

அல்லது

ஃபட்ஜானது பதமாக வெந்தபின், மறுபடியும் அதைத் தீயில் வைக்கும்முன் அதைக் கொஞ்சம் ஆறவை.

அது பூர்த்தியாகும்முன் அதில் ஒரு சிட்டிக்கை க்றீம் அஃப் டார்டர் சேர்த்தால் அது சுலபமாய் க்றீமைப்போலாகும்.

1. மார்சிபன் டேட்ஸ்

3 அவு. ஐஸிங் சர்க்கரை.
3 அவு. கஸ்டர் சர்க்கரை.
6 அவு. தூளாக்கின வாதுமைப்பருப்பு.
ஆமெண்ட் எஸன்ஸ் வெனிலா எஸன்ஸ்.
கலப்பதற்கு ஒரு முட்டை வெள்ளைக்கரு.

டேட்ஸ் பழங்களின் கொட்டைகளை எடுத்துவிட்டு, அடியில் கண்டபடி செய்த மார்சிபன் பேஸ்டில் கொஞ்சம் ஒவ்வொரு பழத்திற்குள்ளும் வை:—

ஐஸிங் சர்க்கரையைச் சலித்துக்கொண்டு தூளாக்கிய வாதுமைப்பருப்பையும் முட்டையின் வெள்ளைக்கருவையும் அதில் போட்டுக் கெட்டியாகக் கலந்து பல பாகங்களாக்கிச் சிலவற்றைச் சிவப்பாகவும் சிலவற்றைப் பச்சையாகவும் சாயமேற்றி வைத்துக்கொள். கடைசியில் டேட்ஸை கஸ்டர் சர்க்கரையில் புரட்டி எடு.

அதே பேஸ்டைச் செறீஸ், ப்ரூன்ஸ் என்னும் பழங்களிலும் வைக்கலாம். அந்தப் பேஸ்டுக்குப் பதிலாக வாதுமைப் பருப்பை அப்பழங்களுக்குள் வைக்கலாம்.

2. கோக்கோனட் ஃபட்ஜ்

1 கோப்பை துருவிய தேங்காய்.
1 கோப்பை ப்ரௌன் சுகர்.
1 கோப்பை வெள்ளைச் சர்க்கரை.
1 கோப்பை பால் அல்லது தேங்காய்ப்பால்.
முட்டையளவு வெண்ணெய்.

மேலே கண்ட சரக்குகளை எல்லாம் ஒன்றாய்ச் சேர்த்துக் கொதிக்கவை. கொதிப்பதில் ஒரு துளியைத் தண்ணீரில் சொட்டுவிட்டுப்பார். அது கெட்டிப்படுமானால் கொதித்தது போதுமென்று அறி. அப்படிப் பதமாய்க் கொதித்ததை நன்றாய் அடித்து வெண்ணெய் தடவிய டின்னில் ஊற்று. அது கெட்டிப்பட்டதும் சதுர பில்லைகளாக்கிக்கொள்.

3. PEPPERMINT CREAM

Whites of two eggs and as much icing sugar as will form a stiff paste. A few drops peppermint essence.

Mix well and roll out ¼ inch thick, cut into rounds and place on paper to set.

4. BUTTER BALLS

1 lb. ground almonds.	1 oz. butter.
¼ lb. icing sugar.	Coffee essence.
¼ lb. loaf sugar.	1 tablespoon water.

Mix the ground almonds with the icing sugar, add the butter and mix all together till a smooth paste is formed, add enough coffee essence to make the mixture the desired colour, and form into balls. Make a syrup of the loaf sugar and a tablespoonful of water, and boil for 5 to 10 minutes, or until syrup forms a hair when dropped off a spoon. Pick the balls up one at a time on the point of a hat pin, and dip into the boiling syrup. Let the superfluous syrup run off, then put on a sieve to drain. These sweets may be flavoured with melted chocolate instead of the coffee essence. Walnuts, almonds or Brazil nuts may be dipped in the syrup.

These sweets soon melt and become sticky in humid weather.

5. TURKISH DELIGHT

1 lb. white sugar.	1 lime.
½ large cup milk.	½ orange.
5 leaves gelatine.	Rose essence.

(1 tablespoon mixed rum and whisky—optional.)

Soak the gelatine in a little cold water. Mix the sugar and milk in saucepan with the juice and rind of the lime and orange, bring to the boil, add gelatine and cook until well mixed stirring constantly. Remove from fire and add flavouring. Pour on to buttered or wet tins to a depth of about an inch. Set in cool place, cut in squares and roll in icing sugar.

Different flavourings and colourings may be used.

3. பெப்பர்மின்ட் க்றீம்

2 முட்டைகளின் வெள்ளைக்கரு.
ஐஸிங் சர்க்கரை, (கெட்டி பேஸ்ட் ஆவதற்கு).
பெப்பர்மின்ட் எஸன்ஸ் (சில துளிகள்).

அவற்றையெல்லாம் நன்ருய்க் கலந்து $\frac{1}{4}$ அங்குல கனத்துக்கு அடையாக்கிக் கொண்டு, அதைச் சிறு வட்டங்களாகத் துண்டரித்து, கெட்டிப்படும்படி காகிதத்தின் மேல் வை.

4. பட்டர் பால்ஸ்

1 பவு. தூளாக்கின வாதுமை.	1 அவு. வெண்ணெய்.
$\frac{1}{4}$ பவு. ஐஸிங் சர்க்கரை	காஃபி எஸன்ஸ்.
$\frac{1}{4}$ பவு. லோஃப் சர்க்கரை.	1 மேசைக்கரண்டி தண்ணீர்.

தூளாக்கின வாதுமையையும், ஐஸிங் சர்க்கரையையும் கலந்துகொண்டு அதில் வெண்ணெயைச் சேர்த்து எல்லாவற்றையும் இளகிய பேஸ்டாகப் பிசைந்து கொள். கலவை விரும்பிய நிறம் ஆவதற்கு வேண்டிய காஃபி எஸன்ஸ் சேர்த்துக்கொண்டு உருண்டைகள் ஆக்கிக்கொள். லோஃப் சுகரையும் ஒரு மேசைக் கரண்டி தண்ணீரையும் சேர்த்து ஸிரப் ஆக்கி 5 முதல் 10 நிமிஷநேரம் வரை அல்லது ஸிரப்பை ஒரு கரண்டியில் எடுத்து ஊற்றினல் கம்பிபோல் விழுகிற வரை கொதிக்க வை. அவ்வுருண்டைகளைத் தடவைக்கு ஒன்ருகக் கோணி யூசி முனையால் குத்தி எடுத்து, கொதிக்கிற ஸிரப்பில் தோய்த்து எடுத்து அதிகமாய் ஒட்டிக்கொண்டிருக்கும் ஸிரப்பை மொத்த ஸிரப்பிலேயே விழவிட்டு, பிறகு ஒரு சல்லடையில் வைத்து மற்றுமுள்ள ஸிரப்பை இறுத்துவிடு. இந்த ஸ்வீத்களுக்கு, காஃபி எஸன்ஸுக்குப் பதிலாய் உருக்கின சாக்கொலத் உபயோகித்து மணமாக்கலாம். வால்நட்ஸ் அல்லது வாதுமை அல்லது ப்ரசில் நட்ஸ் உபயோகிக்கலாம்.

இந்த ஸ்வீட்கள் மழைகாலத்தில் சீக்கிரமாய் உருகி பசையுள்ளதாகிக் கையில் ஒட்டிக்கொள்ளும்.

5. தற்கிஷ் டிலேட்

1 பவு. வெள்ளைச் சர்க்கரை.	1 எலுமிச்சம் பழம்.
$\frac{1}{2}$ பெரிய கோப்பை பால்.	$\frac{1}{2}$ ஆரஞ்சு பழம்.
5 துண்டு ஜெலட்டின்.	ரோஸ் எஸன்ஸ்.

இஷ்டமானல் (விஸ்கியும், ரம்மும் கலந்தது 1 மேசைக்கரண்டி)

ஜெலட்டினைக் கொஞ்சம் தண்ணீரில் ஊறவை. ஒரு ஸாஸ்பானில் பாலும் சர்க்கரையும் கலந்து அதில் எலுமிச்சம் பழம் ஆரஞ்சு பழம் இவைகளின் ரசத்தையும் தோலையும் சேர்த்துக் கொதிக்கவைத்துக் கொதிவருகையில் ஜெலட்டினைச் சேர்த்து எல்லாம் நன்ருய்க் கலக்கும்வரை விடாமல் கிளறிக்கொண்டே வேகவை. பிறகு அடுப்பிலிருந்து எடுத்து மணத்துக்கு வேண்டியவைகளைச் சேர்த்துக்கொள். அதன்பின் வெண்ணெய் தடவிய அல்லது தண்ணீரில் நனைத்த டின்னில் சுமார் ஒரு அங்குல கனத்துக்கு ஊற்றி, குளிர்ச்சியாயுள்ள இடத்தில் கெட்டிப்படவைத்து, சதுர பில்லைகளாக அறுத்து, ஐஸிங் சர்க்கரையில் புரட்டி எடுத்துக்கொள்.

வெவ்வேறு மணமும் நிறமும் தரும் சரக்குகளையும் உபயோகிக்கலாம்.

6. SWISS MILK TOFFEE

2 lbs. brown sugar.	1 tin Swiss milk.
1 cup cocoanut milk.	4 ozs. butter.

Mix butter, Swiss milk and cocoanut milk in pan. When melted, add sugar. Stir all the time for 25 minutes. When it sets in cold water, flavour and pour into buttered tin.

7. TUTTI FRUTTI

2½ cups brown sugar.	1 cup chopped nuts.
1 cup milk.	1 tablespoon butter.
½ cup chopped dates.	½ cup chopped figs.

1 teaspoon vanilla.

Boil 5 to 8 minutes, or until it sets in cold water, stir until creamy, add nuts and fruit and pour on buttered tins.

8. CHOCOLATE FUDGE (Plain)

2 cups sugar.	1 cup milk.
1 oz. butter.	2 ozs. chocolate.

Pinch of salt.

Mix sugar and chocolate, add milk and butter and salt and boil until it sets in cold water. Beat to a thick cream and pour into buttered tins. Nuts may be added.

9. DIVINITY FUDGE

2 cups white sugar.	1 cup nuts.
½ cup golden syrup.	1 teaspoon vanilla.
½ cup water.	Whites of 2 eggs.

Mix syrup and water, and pour over sugar. Boil slowly without stirring until it sets in water, then pour very slowly over the egg whites which must be beaten very stiff. Beat vigorously until thick. Add nuts and flavouring. Drop or spread on buttered paper and cut.

6. ஸ்விஸ் மில்க் டாஃபி

2 பவு. ப்ரௌன் சுகர். 1 டின் ஸ்விஸ் மில்க்.
1 கோப்பை தேங்காய்ப்பால். 4 அவு. வெண்ணெய்.

ஒரு பானில் வெண்ணெயும், ஸ்விஸ் மில்க்கும், தேங்காய்ப்பாலும் சேர்த்துக் கலக்கிக் காய்ச்சு. அந்த வெண்ணெய் உருகினதும் சர்க்கரை சேர்த்து, 25 நிமிஷ நேரம் விடாமல் கிளறிக்கொண்டிரு. குளிர்ச்சியாயுள்ள தண்ணீரில் அது கெட்டிப்படும்போது வாசனை சரக்குகள் சேர்த்து அதன் பிறகு வெண்ணெய் தடவிய டின்னில் ஊற்று.

7. துட்டி ஃப்ருட்டி

$2\frac{1}{2}$ கோப்பை ப்ரௌன் சுகர். 1 கோப்பை துண்டரித்த வாதுமை முதலிய பருப்புகள்.
1 கோப்பை பால்.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை துண்டரித்த டேட்ஸ். $\frac{1}{2}$ கோப்பை துண்டரித்த ஃபிக்ஸ்.
1 தேக்கரண்டி வெனிலா. 1 மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்.

சர்க்கரை, பால், வெண்ணெய், வெனிலா இவைகளை 5 முதல் 8 நிமிஷம் வரை அல்லது அதன் துளி தண்ணீரில் கெட்டிப்படும் வரை கொதிக்கவைத்து, க்றீம் போல் ஆகும்வரை கிளறி, அதன்பின் வாதுமை முதலிய பருப்புகளையும், பழங்களையும் சேர்த்து வெண்ணெய் தடவிய டின்களில் ஊற்றிவைக்கவும்.

8. சாக்கோலத் ஃபட்ஜ் (ப்ளேய்ன்)

2 கோப்பை சர்க்கரை. 1 கோப்பை பால்.
1 அவு. வெண்ணெய். 2 அவு. சாக்கொலத்.
1 சிட்டிக்கை உப்பு.

சர்க்கரையும் சாக்கொலத்தும் கலந்து, பாலும், வெண்ணெயும், உப்பும் சேர்த்து, தண்ணீரில் சொட்டினால் கெட்டிப்படும் வரை கொதிக்கவைத்து, தடிப்பான க்றீம் ஆகும்படி அடித்து, வெண்ணெய் தடவிய டின்களில் ஊற்று. வாதுமை முதலிய பருப்புகளைச் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

9. டிவினிட்டி ஃபட்ஜ்

2 கோப்பை வெள்ளைச் சர்க்கரை. 1 கோப்பை வாதுமை முதலிய பருப்புகள்.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை கோல்டன் ஸிரப்.
$\frac{1}{2}$ கோப்பை தண்ணீர். 1 தேக்கரண்டி வெனிலா.
2 முட்டைகளின் வெள்ளைக்கரு.

ஸிரப்பும், தண்ணீரும் கலந்து சர்க்கரையின்மீது ஊற்றி, தண்ணீரில் சொட்டினால் கெட்டிப்படும் வரை கிளறாமல் மெதுவாய்க் கொதிக்க வைத்து, வெள்ளைக் கருவுகளின்மேல் வெகு நிதானமாய் ஊற்றி, அக்கருவுகளை அதிக கெட்டியாக அடிக்கவேண்டும். தடிப்பாகும்வரை வேகமாய் அடி. அதன் பின் பருப்புகளும் வாசனை சரக்குகளும் சேர்த்து, அதை வெண்ணெய் தடவிய காகிதத்தில் கொஞ்சங் கொஞ்சமாக போட்டுக்கொள்; அல்லது ஒன்றாய்ப் பரப்பி அறுத்து எடுத்துக்கொள்.

10. JAGGERY TOFFEE

½ lb. sugar. 2 ozs. butter.
1 cup cocoanut milk. 6 ozs. jaggery.

Put sugar, cocoanut milk and butter into a pan and boil till it forms a soft ball when dropped in water, then put prepared jaggery syrup into mixture, beat well and pour into buttered tin.

To prepare Jaggery Syrup

Put jaggery into pan with 1 cup boiling water. Do not boil, but when jaggery is dissolved, strain through muslin or sieve. Heat this syrup till thick like honey : it is then ready for use.

11. COCOANUT PYRAMIDS

3 cups grated cocoanut. 1 cup castor sugar.
2 tablespoons flour. Whites of 2 eggs.

Beat the whites of eggs and mix into a stiff paste with the other ingredients. Form into pyramids and bake a light brown.

12. CHOCOLATE ALMOND KISSES

6 ozs. chopped almonds. 4 ozs. melted chocolate.

Mix together. Drop in small rough heaps from a fork on to grease-proof paper until set. Other nuts may be used in the same way.

13. CHOCOLATE FUDGE

2 cups sugar. 1 tin condensed milk.
1 cup water. 1 cup chopped nuts.
3 ozs. unsweetened chocolate.

Mix the sugar and water in a pan and bring to the boil. Add the condensed milk and boil slowly stirring all the time until the mixture forms a firm ball when dropped in cold water. Remove from fire, add chocolate, cut in small pieces. Beat until thick and creamy, add nuts and pour into a buttered pan. Cut in squares when cool.

10. ஜகேறி டாஃபி

$\frac{1}{2}$ பவு. சர்க்கரை. 2 அவு. வெண்ணெய்.
1 கோப்பை தேங்காய்ப்பால். 6 அவு. வெல்லம்.

சர்க்கரையையும், தேங்காய்ப்பாலேயும், வெண்ணெயையும் ஒரு ஸாஸ்பானில் போட்டு, தண்ணீரில் போடும் துளி மெதுவான உருண்டையாகும் வரை கொதிக்கவைத்து, ஏற்கனவே தயாரித்த வெல்ல ஸிரப்பை அதில் ஊற்றி, நன்ருய் அடித்து, வெண்ணெய் தடவிய டின்னில் ஊற்றிக்கொள்.

ஜகேறி ஸிரப் தயாரித்தல்

கொதிக்கிற தண்ணீர் ஒரு கோப்பை அளவுள்ள ஒரு ஸாஸ்பானில் வெல்லத்தைப்போடு. கொதிக்க வைக்காதே. வெல்லம் எல்லாம் கரைந்த பின் மஸ்லின் துணி அல்லது ஒரு சல்லடையால் வடிகட்டி, தேனேப்போல் தப்பனுகும் வரை காய்ச்சி உபயோகி.

11. கோக்கோனட் பிரமிட்ஸ்

3 கோப்பை தேங்காய் துருவல். 1 கோப்பை கஸ்டர் சர்க்கரை.
2 மேசைக்கரண்டி மாவு. 2 முட்டை வெள்ளேக்கரு.

முட்டைகளின் வெள்ளேக்கருவை அடித்து, மற்றச் சரக்குகளேச் சேர்த்து கெட்டியான பேஸ்டாகக் கலக்கிக்கொள். கோபுரங்களேப்போல் செய்து பொன் நிறமாகும்படி பேக் பண்ணு.

12. சாக்கோலத் ஆமண்ட் கிஸ்ஸஸ்

6 அவு. துருவிய ஆமண்ட்ஸ். 4 அவு. உருக்கிய சாக்கொலத்.

இரண்டையும் ஒன்ருய்க் கலந்துகொண்டு முள்ளால் எடுத்து, கொழுப்பு ஊருத காகிதத்தில் சிறு சிறு குவியல்களாகும்படி சொட்டவிட்டுக் கெட்டிப்பட வை. மற்றப் பருப்புகளேயும் அதேவிதமாய் உபயோகிக்கலாம்.

13. சாக்கோலத் ஃபட்ஜ்

2 கோப்பை சர்க்கரை.
1 கோப்பை தண்ணீர்.
3 அவு. சர்க்கரை சேர்க்காத சாக்கொலத்.
1 டின் கண்டென்ஸ்ட் மில்க்.
1 கோப்பை துருவிய வாதுமை முதலிய பருப்புகள்.

சர்க்கரையும் தண்ணீரும் ஒரு பானில் கலந்து கொதிக்கவை. கொதிவருகையில் கண்டென்ஸ்ட் மில்கைச் சேர்த்துக் கிளறிக்கொண்டே நிதானமான தீயில், தண்ணீரில் சொட்டினுல் கெட்டியான உருண்டையாகும்வரை கொதிக்கவை. பக்குவமானதும் அடுப்பிலிருந்து எடுத்து, சாக்கொலத்தைச் சேர்த்துத் தடிப்பாயும் க்றீமைப்போலவும் ஆகும் மட்டும் அடித்து பருப்பு வகைகளேச் சேர்த்து வெண்ணெய் தடவிய டீனில் ஊற்றி ஆறினபின் சதுரங்களாக அறுத்துக்கொள்.

14. RUSSIAN TOFFEE

1½ lbs. white sugar. 6 ozs. butter.
2 tablespoons golden syrup. 1 tablespoon water.
1 large tin condensed milk.

Get all lumps out of sugar, and beat to a cream with the butter. Add syrup and water and beat. Then the tinned milk. Put on fire, stir constantly and boil until a drop sets in cold water. Remove from fire and beat until thick. Add a little vanilla and lastly some chopped nuts, pour on to buttered tins.

15. DATE MOONS

½ lb. stoned dates. ½ cup walnuts.
2 ozs. dessert ginger. Icing sugar.

Put the dates, ginger and walnuts through a meat mincer. Knead, form into sausages and roll in icing sugar. Cut in thin slices when dry and serve as dessert.

16. CHOCOLATE COCOANUT ICE

1 lb. loaf sugar. ½ lb. desiccated cocoanut.
3 ozs. cocoa. 1½ gills milk.
Vanilla flavouring.

Put the cocoa into a saucepan and mix to a smooth paste with some of the milk, then stir in the remainder. Add the sugar and cook over a slow fire until dissolved. Bring to the boil, stir in the cocoanut and boil for about 15 to 20 minutes, keeping it well stirred. Add a few drops of vanilla, then pour into a buttered tin and spread evenly. Leave until set, then turn it out on to the other side and leave to dry. Cut into blocks.

14. ரஷ்யன் டாஃபி

$1\frac{1}{2}$ பவு. வெள்ளைச் சர்க்கரை. 6 அவு. வெண்ணெய்.
2 மேசைக்கரண்டி கோல்டன் ஸிரப். 1 பெரிய டின் கண்டென்ஸ்ட் மில்க்.
1 மேசைக்கரண்டி தண்ணீர்.

சர்க்கரையிலுள்ள கட்டிகளையெல்லாம் உடைத்துக் கட்டிகளே யில்லாமல் செய்துகொண்டு, அதில் வெண்ணெய் கலந்து க்ரீமாகும்படி அடித்துக்கொண்டு, அதில் சிரப்பும் தண்ணீரும் சேர்த்து அடித்து, அதன் பின் புட்டிப்பாலைச் சேர்த்து அடுப்பில் வைத்து, தண்ணீரில் சொட்டினால் கெட்டிப்படும் வரை விடாமல் கிளறிக்கொண்டே கொதிக்கவைத்து, அடுப்பிலிருந்து எடுத்துத் தடிப் பாகும்வரை அடித்து, அதில் கொஞ்சம் வெனிலாவைச் சேர்த்துக் கடைசியாகத் துண்டரித்த வாதுமை முதலிய பருப்புகளைச் சேர்த்தபிறகு வெண்ணெய் தடவிய டின்களில் ஊற்று.

15. டேட் ரூன்ஸ்

$\frac{1}{2}$ பவு. கொட்டை எடுத்த டேட்ஸ். $\frac{1}{2}$ கோப்பை வால்நட்ஸ்.
2 அவு. டெஸர்ட் ஜிஞ்சர். ஐஸிங் சர்க்கரை.

டேட்ஸையும், ஜிஞ்சரையும், வால்நட் பருப்பையும் துண்டரித்துக்கொண்டு பிசைந்து, ஸாஸேஜ்களாக்கிக்கொண்டு ஐஸிங் சர்க்கரையில் புரட்டி, உலர்ந்தபின் மெல்லிய பில்லைகளாக அரிந்து டெஸர்டாகப் பரிமாறு.

16. சாக்கோலத் கோக்கோனட் ஐஸ்

1 பவு. லோஃப் சுகர். $\frac{1}{2}$ பவு. துருவிக்காய்ந்த தேங்காய்.
3 அவு. கோக்கோ. $1\frac{1}{2}$ ஜில் பால்.
மணத்துக்கு வெனிலா.

ஒரு சாஸ்பானில் கோக்கோவைப்போட்டு, பால் கொஞ்சம் கலந்து மெது வான பேஸ்ட் ஆக்கிக்கொண்டு மற்றப் பாலையும் ஊற்றிக் கிளறு. அதன் பின் சர்க்கரை சேர்த்துக் கரையும்வரை நிதானமான தீயில் கொதிக்கவை. கொதி வர இருக்கையில் தேங்காயைப் போட்டுக் கிளறிக் கொதிக்கவை. அடிக்கடி கிள றிக்கொண்டே சுமார் 15 முதல் 20 நிமிஷம் வரை கொதிக்கவை. அதன்பின் அதில் வெனிலாத் துளிகள் சில விட்டு, பிறகு வெண்ணெய் தடவிய டின்னில் ஒரே மட்டமாய்ப் பரப்பிவிட்டுக் கெட்டிப்பட வை. அப்புறம் அதைத் திருப்பிப்போட்டு மறுபக்கத்தையும் காயவைத்துக்கொள். பிறகு துண்டுகளாக அறுத்துக்கொள்.

USUAL ACCOMPANIMENTS SERVED WITH FISH AND MEAT

Fish

Oysters.—Quarters of lime or lemon and brown bread and butter.

Salmon.—Hollandaise, shrimp or lobster sauce with sliced cucumber and lemon.

Herrings.—Mustard sauce.

Boiled fish.—Egg, shrimp or parsley sauce. Sometimes oyster sauce.

Fried fish.—Sauces of different sorts and garnished with fried parsley and cut lime.

Meat

Roast beef.—Yorkshire pudding, hot or cold horse-radish sauce, clear gravy.

Roast mutton.—Red currant or cranberry jelly and clear gravy.

Boiled mutton.—Caper or parsley sauce, carrots, turnips and leeks.

Shoulder of mutton.—Onion sauce, baked potatoes.

Roast lamb.—Mint sauce, new potatoes.

Roast veal.—Boiled bacon or ham, thick gravy and force-meat balls.

Roast pork.—Sage and onion stuffing, apple sauce and thick gravy.

Roast fowl.—Grilled or fried bacon, watercress, bread sauce and thickened gravy.

Boiled fowl.—Egg or parsley sauce, boiled bacon, tongue or ham.

Roast duck.—Apple or tamarind sauce and thickened gravy.

Roast turkey.—Grilled or fried sausages, bread sauce and thickened gravy.

Roast goose—Apple or gooseberry sauce and thick gravy.

Partridges, Pheasants and Quail.—Bread sauce or fried breadcrumbs water cress and clear gravy.

Wild duck and teal.—Orange sauce, or salad, water cress, cut lemon and clear gravy.

Hare.—Red currant or cranberry jelly, fried force-meat balls, brown or port wine sauce.

NOTE:—Fried potato chips or straw potatoes and green salad should always be served with roast game and most poultry.

மீனோடும் இறைச்சியோடும் வழக்கமாய்ப் பரிமாறப்படுகிறவைகள்

மீன்

ஆய்ஸ்ட்ர்ஸோடு.—*துண்டுகளாய் நருக்கிய லேம் அல்லது லெமன், ப்ரௌன் ரொட்டி, வெண்ணெய்.*

சாமனோடு.—*பில்லேயாய் அரிந்த குக்கம்பரும் லெமனும் கூடிய ஹாலண்டேஸ் அல்லது ஷ்றிம்ப் அல்லது லக்ஸ்டர் ஸாஸ்.*

ஹெறிங்ஸோடு.—*மஸ்டர்ட் ஸாஸ்.*

வேகவைத்த மீனோடு.—*முட்டை அல்லது ஷ்றிம்ப் அல்லது பார்ஸ்லி ஸாஸ். சில வேளை ஆய்ஸ்டர் ஸாஸ்.*

பொரித்த மீனோடு.—*பலவித ஸாஸ், அலங்கரிக்க பொரித்த பார்ஸ்லி, அரிந்த லேம்.*

இறைச்சி

ரோஸ்ட் பீஃபோடு.—*யார்க்ஷர் புடிங், சூடான அல்லது ஆறின ஹார்ஸ்-ராடிஷ் ஸாஸ், க்ளியர் க்ரேவி.*

ரோஸ்ட் மட்டனோடு.—*ரெட் கரன்ட் அல்லது க்ரூன்பெறி ஜெல்லி க்ளியர்க்ரேவி.*

அவித்த மட்டனோடு.—*கேப்பர் அல்லது பார்ஸ்லி ஸாஸ், காரத்ஸ், டற்னிப்ஸ், லீக்ஸ்.*

ஷோல்டர் அஃப் மட்டனோடு.—*வெங்காய ஸாஸ், பேக்ட் உருளைக்கிழங்கு.*

ரோஸ்ட் லாமோடு.—*மின்ட் ஸாஸ், புதிய உருளைக்கிழங்கு.*

ரோஸ்ட் வீலோடு.—*வெந்த பேக்கன் அல்லது ஹாம், தடிப்பாயுள்ள க்ரேவி, ஃபோற்ஸ் மீட் பால்ஸ்.*

ரோஸ்ட் போர்க்கோடு.—*ஸேஜ் அண்ட் அனியன் ஸ்டஃபிங், ஆப்பில் ஸாஸ், தடிப்பாயுள்ள க்ரேவி.*

ரோஸ்ட் கோழியோடு.—*வாட்டிய அல்லது வருத்த பேக்கன், வாட்டற் க்றெஸ், ரொட்டி ஸாஸ், தடிப்பாயுள்ள க்ரேவி.*

பாயில்ட் கோழியோடு.—*முட்டை அல்லது பார்ஸ்லி ஸாஸ், பேக்ட் பேக்கன் அல்லது டங் அல்லது ஹாம்.*

ரோஸ்ட் டக்கோடு.—*ஆப்பில் அல்லது புளி ஸாஸ், தடிப்பாயுள்ள க்ரேவி.*

ரோஸ்ட் தர்க்கியோடு.—*வாட்டிய அல்லது வருத்த ஸாஸேஜ், ரொட்டி ஸாஸ், தடிப்பாயுள்ள க்ரேவி.*

ரோஸ்ட் கூஸோடு.—*ஆப்பில் அல்லது கூஸ்பெறி ஸாஸ், தடிப்பாயுள்ள க்ரேவி.*

பாற்ட்ரிட்ஜஸ் ஃபெஸன்ட்ஸ் க்வேலோடு.—*ரொட்டி ஸாஸ் அல்லது வருத்த ரொட்டித்தூள், வாட்டற் க்றெஸ், க்ளியர் க்ரேவி.*

ஒய்ல்ட் டக்கோடும் டீலோடும்.—*ஆரஞ்ச் ஸாஸ் அல்லது ஸலட், வாட்டற் க்றெஸ், அரிந்த லெமன், க்ளியர் க்ரேவி.*

ஹேரோடு.—*ரெட் கரன்ட் அல்லது க்றன்பெறி ஜெல்லி, ஃப்ரைட் போற்ஸ் மீட்பால்ஸ், ப்ரௌன் அல்லது போற்ட் ஒய்ன் ஸாஸ்.*

குறிப்பு:—*பொரித்த உருளைக்கிழங்கு பில்லேகள் அல்லது குச்சித்துண்டுகளும் காய்களால் செய்த சலடும் எப்போதும் ரோஸ்ட் செய்த பக்ஷிகளோடும் பலவித கோழிகளோடும் பரிமாறவேண்டும்.*

HOUSEHOLD HINTS

1. Add a pinch of calcium lactate to milk that has been boiled, in order to set junket made with ordinary Rennet.

2. To make egg whites whip up better add a pinch of salt.

3. A little vinegar added to boiling water prevents poached eggs from breaking.

4. A pinch of soda mixed with tomato, before milk or cream is added, prevents curdling.

5. To prevent milk from sticking to a saucepan when heating rinse the pan in cold water before using.

6. A pinch of soda added to the water in which green vegetables are cooking will make them tender and a better colour.

7. Add $\frac{1}{4}$ teaspoon of baking powder to potatoes when mashing them, and they will be light and fluffy.

8. If mayonnaise curdles, mix 1 dessertspoon of cornflour with two tablespoons of water, and add to the mayonnaise. It will then be fit to serve.

9. Tea and coffee will keep better if kept in glass jars with screw top covers, rather than tins.

10. If a fowl is suspected of being tough and old, soak it over-night in cold water.

11. In hot weather, rub vinegar into meat and fish to insure its keeping fresh. It also helps to make meat tender.

12. To make a tough steak tender, rub it on both sides with vinegar and olive oil and allow it to stand for two hours before cooking.

13. To make dripping or frying fat clear, add an equal quantity of boiling water to it while hot. This will make pieces of crumb or meat etc., sink to the bottom, and the fat when cold will be clear and clean and can be lifted from the liquid beneath.

14. To slice hard boiled eggs for salad etc. without cracking or crumbling them, use a knife dipped in boiling water and wiped dry. Reheat the knife as often as it cools.

15. When white linen has become discoloured, soak it for 12 hours in soapy water to which has been added turpentine in the proportion of 1 teacup to a gallon of water.

வீட்டுக்கான குறிப்புகள்

1. சாதாரண ரன்னட்டால் செய்த ஜங்கெட் கெட்டிப்படுவதற்கு, கொதித்த பாலில் ஒரு சிட்டிக்கை கால்சியம் லக்ட்டேட் சேர்க்கவும்.

2. முட்டை வெள்ளைக்கருவுகளை நன்ருய் அடிக்கவேண்டுமானல் அதில் ஒரு சிட்டிக்கை உப்பு சேர்த்து அடிக்கவேண்டும்.

3. கொதிக்கிற வெந்நீரில் கொஞ்சம் வினிகர் சேர்த்துக்கொண்டால் அதில் வேகும் முட்டை உடைந்துபோகாது.

4. தொமாட்டோவில் பால் அல்லது க்றீம் சேர்க்குமுன் ஒரு சிட்டிக்கை சோடா உப்பு சேர்த்துக்கொண்டால் அந்தப் பால் அல்லது க்றீம் திரிந்துபோகாது.

5. காய்ச்சும்போது பால் ஸாஸ்பானில் தீய்ந்து அடிபிடித்துக்கொள்ளாதபடி, ஸாஸ்பானை உபயோகிக்குமுன், தண்ணீரில் நனைக்கவேண்டும்.

6. கறிகாய்கள் வேகும் வெந்நீரில் ஒரு சிட்டிக்கை சோடா உப்பு சேர்த்தால், காய்களும் மெதுவுபடும், நிறமும் நன்ருயிருக்கும்.

7. உருளைக்கிழங்கை மசிக்கும்போது அதில் $\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர் சேர்த்துக்கொண்டால், அது பஞ்சுபோல் இலேசாயிருக்கும்.

8. மெயொனெஸ் திரிந்துபோனுல், ஒரு டெஸர்ட்கரண்டி காரன் ஃப்ளவரும் இரண்டு மேசைக்கரண்டி தண்ணீரும் சேர்த்து பேஸ்டாக்கி அதில் சேர்த்துக்கொண்டால் அது பரிமாறுவதற்குத் தகுந்ததாகும்.

9. டீயையும் காஃபியையும் தகரங்களில் வைப்பதைக்காட்டிலும் திருகு மூடியுள்ள கண்ணுடி ஜாடிகளில் வைத்தால் அவை நன்ருய் இருக்கும்.

10. ஒரு கோழி முற்றிக் கெட்டிப்பட்ட சதையுள்ளதாகத் தோன்றினுல் அதை முதல்நாள் இராத்திரியே தண்ணீரில் ஊறப்போட்டு மறுநாள் உபயோகி.

11. வெயிற்காலத்தில் இறைச்சியும், மீனும் கெட்டுப்போகாமலிருக்கும்படி அவைகளில் வினிகரைத் தடவி வை. அதனுல் இறைச்சியும் மெதுவாயிருக்கும்.

12. கெட்டியாயுள்ள ஸ்டீக்கை மெதுவாக்கும்பொருட்டு அதை இரண்டு பக்கத்திலும் வினிகரும் ஆலிவ் ஆயிலும்கொண்டு தேய்த்து, இரண்டு மணி நேரம் விட்டுவைத்து, சமைக்கவேண்டும்.

13. ட்றிப்பிங் அல்லது பொரிப்பதற்கான கொழுப்பு தெளிவாயிருக்க வேண்டுமானுல், அது சூடாயிருக்கையிலேயே அதில் சரிபாகம் கொதிக்கிற வெந்நீர் சேர்த்துக்கொள். அப்போது அதிலுள்ள சிறு துணிக்கைகளெல்லாம் அடியில் படிந்துவிடும். ஆறியபின் கொழுப்பு தெளிவாயும் சுத்தமாயுமிருக்கும்; அதை அடியிலுள்ள தண்ணீரிலிருந்து பிரித்தெடுத்துக்கொள்ளலாம்.

14. சலட் முதலியவைகளுக்குக் கெட்டியாய் வெந்த முட்டைகளை உடைந்துபோகாமலும் தூள்படாமலும் பில்லை பில்லையாக அறுப்பதற்காகக் கத்தியைக் கொதிக்கிற தண்ணீரில் தோய்த்து, நன்ருய்த் துடைத்து உபயோகிக்க வேண்டும். கத்தியின் சூடாறிப்போகும்போதெல்லாம் அதை அப்படியே செய்ய வேண்டும்.

15. வெள்ளை லினனில் ஏதாவது சாயம் பட்டுவிட்டால், அதை சோப் கரைத்த தண்ணீரில், ஒரு காலன் தண்ணீருக்கு ஒரு தேக்கோப்பை டற்பன்டைன் விகிதம் சேர்த்து, 12 மணிநேரம் ஊறவை.

16. 'Milton' diluted with an equal quantity of water will remove ink stains.

17. To remove mildew from linen, make a paste of 1 teaspoon each of soft soap and powdered starch and 2 tablespoons salt and enough lemon juice to mix. Spread the paste on the mildew spots expose to air for ½ hour and wash well.

18. Rub new tin ovenware over with lard fat or oil and put in a warm oven for an hour, and it will never rust.

19. Sharpen the blades of a mincing machine by grinding some bathbrick through the mincer.

20. Egg shells shaken in water bottles 3 parts filled with cold water will clean them and make the glass look like new.

21. An ice box should be washed out thoroughly once a week with tepid water in which some washing soda has been dissolved.

22. To keep a kitchen or matey room sink clean, it should be flushed out with hot water and washing soda once a day, and once a week chloride of lime should be sprinkled on it at night, and rinsed away the following morning with boiling water.

23. Washing soda should not be used for cleaning wooden table tops or bread-boards as it makes the wood a bad colour. Use hot water, soap and sand.

24. A lump of camphor kept in a silver chest will prevent the silver from tarnishing.

25. Sprinkle a few drops of kerosene on the cloth when giving the final polish to brass which has been cleaned with metal polish. Finger marks will not show, and the brass will keep clean for a longer time.

26. A good brass polish is made as follows:—Put ¼ lb. each of soft soap and rottenstone into a basin and pour over one pint of boiling water. Mix to a smooth paste and add one gill of ammonia. Keep in a well-corked bottle.

27. To remove hot water marks from a polished table make a paste of salad oil and salt, place it on the mark for an hour, wipe off and rub well with a soft duster.

28. If a table is smeary through having had too much polish on, wash with hot water and soap and a very little turpentine.

16. சரிபாகம் தண்ணீர் சேர்த்த 'மில்டன்' இங்கிக் கரையைப் போக்கிவிடும்.

17. லினனில் பூஞ்சு பிடித்திருந்தால், ஒரு தேக்கரண்டி சோப் சீவல், ஒரு தேக்கரண்டி பொடி செய்த ஸ்டார்ச், 2 மேசைக்கரண்டி உப்பு இவைகளைப் பசைபோல் செய்யப் போதுமான எலுமிச்சம்பழ ரசம் சேர்த்து, அப்பசையை அந்தக் கறைகளின்மேல் தடவி $\frac{1}{2}$ மணி காற்றுடவிட்டு நன்றாய்த் துவைக்கவும்.

18. அடுப்பில் வைக்கும் புதிய தகரப்பாத்திரங்களில் லார்ட் தடவி நிதான மான தீயுள்ள அடுப்பில் ஒருமணி நேரம் வைத்து எடுத்து உபயோகித்தால் அப்பாத் திரங்களில் ஒருபோதும் துருப்பிடிக்காது.

19. மின்ஸிங் மெஷீனிலுள்ள கத்திகளைத் தீட்டுவதற்காக மின்ஸர் மூலமாய்க் கொஞ்சம் பாத்ப்ரிக்கைப் போட்டு அரை.

20. தண்ணீர் புட்டிகளில் முக்கால் பாகம் தண்ணீர் ஊற்றி அதில் முட்டை ஓடுகளைப் போட்டுக் குலுக்கினால் அந்தப் புட்டிகள் நன்றாய்ச் சுத்தமாகும்.

21. ஐஸ்பெட்டியை வாரத்துக்கொருதரம் வாஷிங்சோடா கரைத்து இளஞ் சூடாயுள்ள வெந்நீரால் நன்றாய்க் கழுவவேண்டும்.

22. சமையல் அறையிலும் மேட்டி அறையிலும் உள்ள ஸிங்க் சுத்தமாயிருப் பதற்கு அதைத் தினந்தோறும் வாஷிங்சோடா கரைத்த வெந்நீரால் நன்றாய்க் கழுவ வேண்டும்; மேலும் வாரத்துக்கொருதரம் தரையில் இராத்திரி க்ளோரேட் அஃப் லைம் தூவிவைத்து அடுத்த காலையில் கொதிக்கிற வெந்நீரால் கழுவவேண்டும்.

23. மரமேஜை மேல்பாகம் அல்லது ரொட்டிப் பலகைகளை சுத்தம் செய்ய வாஷிங்சோடா உபயோகிக்கக்கூடாது. உபயோகித்தால் மரத்தின் நிறம் கெட்டுப் போகும். ஆகையால் வெந்நீரும் சோப்பும் மணலும் உபயோகிக்கவும்.

24. வெள்ளிச் சாமான்களுள்ள பெட்டியில் ஒரு கட்டி கற்பூரம் வைத்திருந் தால் வெள்ளிச் சாமான்கள் கறைபடாமலிருக்கும்.

25. பித்தளை சாமான்களை மெட்டல் பாலிஷ் போட்டுத் தேய்த்தபின் ஒரு துணியில் சில துளி கெரோஸன் ஆயில் ஊற்றித் தேய்த்தால் அந்தச் சாமான்களி லுள்ள விரல் அடையாளங்களும் போகும்; பாலிஷும் பின்னும் கொஞ்ச நாளைக்கு மங்காமல் இருக்கும்.

26. அடியில் கண்டபடி நல்ல ப்ரூஸ்பாலிஷ் செய்துகொள்ளலாம். காஃப்ட் சோப் $\frac{1}{4}$ பவுண்டும் ராட்டன் ஸ்டோன் $\frac{1}{4}$ பவுண்டும் ஒரு பேஸினில் போட்டு அதில் கொதிக்கிற வெந்நீர் 1 பைண்டுக்கு அதிகமாய் ஊற்றிப் பசையைப் போல் மெதுவ்படும்வரை கலக்கி அதில் 1 ஜில் அமோனியா சேர்த்து நல்ல மூடி யுள்ள புட்டியில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

27. பாலிஷ் செய்துள்ள மேஜையில் வெந்நீர் அடையாளம் பட்டு விட்டால், சலட் ஆயிலும், உப்பும் சேர்த்து பேஸ்ட் ஆக்கி அந்த அடையாளத்தின் மேல் தட்வி, ஒரு மணிநேரம் பொறுத்து அதைத் துடைத்துவிட்டு ஒரு மெது வான டஸ்டரைக்கொண்டு நன்றாய்த் தேய்த்தால் அந்த அடையாளம் போய்விடும்.

28. மேஜை அதிக பாலிஷினால் கையில் ஒட்டுகிறதாயிருந்தால் வெந்நீர், சோப், கொஞ்சம் டர்பன்டைன் இவைகளைக் கலந்து அக்கலவையைக்கொண்டு மேஜையைக் கழுவவேண்டும்.

29. 1 pint linseed oil, ½ pint turpentine and ¼ pint vinegar mixed together makes a good furniture polish.

30. A good furniture and floor polishing cream that will keep well is made with 2 oz. white wax, 6 oz. beeswax, 2oz. castile soap, and 1 pint turpentine. Into a pan on the stove shred the wax and soap stir until melted and add turpentine slowly. Remove from fire and stir occasionally until nearly cold, then put into wide-necked bottles.

31. To protect furs or woollen clothes from moths and other insects, wrap in unbleached cotton.

32. A tablespoon of kerosene added to each gallon of water when washing a tiled floor will give the floor a good polished appearance.

33. Turpentine sprinkled or sprayed about the shelves of store or linen cupboards, will keep away cockroaches, moths and silver fish.

34. To absorb damp and prevent a musty smell in a cupboard during damp weather, fill a small box with lime or charcoal, and place it on a shelf. This will cause the air of the cupboard to keep both dry and fresh.

35. To keep moths out of drawers, mix together equal parts of oil of cedar, oil of cloves and oil of cajeput. Put a little on a piece of flannel and thoroughly rub the inside of the drawers with it. The wood will soon acquire a pleasant spicy scent and moths will not go near it. The oil must not be left on in any quantity to come in contact with silk or things that could be marked.

36. Grease spots may be drawn out of carpets or woollen materials by covering with a piece of blotting paper and passing a warm iron over them.

37. Save odd pieces of soap, tie them tightly in a piece of cloth, dip in boiling water, cool a little and shape into a ball. Remove cloth when quite cold, and you will have a good ball of soap.

38. A good insecticide is made by mixing together 1 bottle kerosene, 2 bottles petrol, 4 oz. colourless creosote, and 4 oz. citronella. Bottle and spray from a Flit pump.

39. For scorpion and bee stings and for burns. Put a handful of bicarbonate of soda in a basin of boiling water and foment the bite or burn until relieved.

29. 1 பைன்ட் லின்ஸீட் ஆயில், $\frac{1}{2}$ பைன்ட் டற்பன்டைன், $\frac{1}{4}$ பைன்ட் வினிகர் இம்மூன்றும் சேர்த்துக் கலந்தது மரச்சாமான்களுக்கு நல்ல பாலிஷாம்.

30. 4 அவு. ஒய்ட்வாக்ஸ், 12 அவு. தேன்மெழுகு, 4 அவு. காஸ்டில் சோப், 1 பைன்ட் டற்பன்டைன், $\frac{1}{2}$ பைன்ட் கொதிக்கிற வெந்நீர் இவைகளைக்கொண்டு செய்யும் க்றீம் மரச்சாமான்களுக்கும் தரைக்கும் வெகு நல்ல பாலிஷ். வெகுநாளைக்குக் கெடாமலிருக்கும். ஸ்டவில் ஒரு பானில் மெழுகையும் சோப்பையும் சீவல்களாக்கிப் போட்டு உருகும்வரை கிளறி, கொதிக்கிற வெந்நீரையும் டற்பன்டைனையும் சேர்த்து, ஸ்டவிலிருந்து எடுத்து ஆறும்மட்டும் அப்போதைக்கப்போது கொஞ்சம் கிளறி, பிறகு அகன்ற வாயுள்ள புட்டியில் எடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

31. மிருதுவான ரோமங்களுள்ள தோலைப் பூச்சி அரிக்காமல் இருப்பதற்காக அவைகளின்மீது கீட்டிங்ஸ் பவுடர் தூவி காரிக்கத் துணியில் சுற்றி வைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

32. ஓடுகள் பாவியுள்ள தரையை, ஒரு காலன் தண்ணீருக்கு ஒரு மேசைக் கரண்டி வீதம் கெரோஸன் ஆயில் சேர்த்துக் கழுவினால், தரை நல்ல மழமழப்புள்ளதாயிருக்கும்.

33. ஸ்டோர் சாமான்கள் வைக்கும் அலமாரிகளிலும், துணிகள் வைக்கும் அலமாரிகளிலும், கொஞ்சம் டற்பன்டைன் தெளித்தால், கரப்பான் முதலிய பூச்சிகள் கிட்ட வராது.

34. வெந்த கிளிஞ்சல் அல்லது கறி உள்ள பெட்டி ஒன்றை அலமாரியில் வைத்திருந்தால் அது மழைகாலத்தில் கபர்டில் உண்டாகும் ஈரத்தை உறிஞ்சி, பழைமை வாசனையையும் போக்கிவிடும்.

35. சீடர் ஆயில், க்ளோவ்ஸ் ஆயில், கஜபட்டாயில், இவ்வெண்ணெய்கள் ஒவ்வொன்றிலும் சரிபாகம் சேர்த்துக் கலந்து ஒரு கம்பளித்துணியில் கொஞ்சம் ஊற்றிக்கொண்டு ட்ராயர்களின் உள்பாகம் முழுவதும் தடவி வைத்தால், அந்த வாசனைக்குப் பொட்டுப்பூச்சி ஒன்றும் கிட்ட வராது. அந்த ட்ராயர்களில் அதிக எண்ணெய் தடவக்கூடாது; தடவினால் அதில் வைக்கப்படும் பட்டு முதலிய துணிகளில் எண்ணெய்க்கறைப் பட்டுவிடும்.

36. ஜமுக்காளம் அல்லது கம்பளித்துணிகளில் எண்ணெய்க்கறை பட்டுவிட்டால் அந்தக் கறையின்மேல் ப்ளாட்டிங் பேப்பர் வைத்து அதன்மேல் சூடு கொஞ்சமாயுள்ள ஒரு இஸ்திரி பெட்டியைக்கொண்டு தேய்க்கவேண்டும்.

37. மிகுதிப்படும் சிறு துண்டு சோப்புகளைச் சேர்த்து ஒரு துணியில் இறுகக் கட்டிக் கொதிக்கிற வெந்நீரில் தோய்த்து, கொஞ்சம் ஆறவைத்து உருண்டை ஆக்கி, நன்றாய் ஆறினபின் துணியை அவிழ்த்துவிட்டால் அது ஒரு நல்ல சோப் உண்டையாகும்.

38. 1 புட்டி கெரோஸன் ஆயில், 2 புட்டி பெற்ரோல், 4 அவு. நிறமற்ற க்ரியொஸோட், 4 அவு. சிற்றெனெல்லா இவைகளைக் கலந்து புட்டிகளில் வைத்துக்கொண்டு ஃப்ளித் பம்பினால் அடித்தால் பூச்சிகள் செத்துப்போம்.

39. தேள், தேனீக்கொட்டுக்கும் சுட்ட புண்ணுக்கும்—கை நிறைய சோடா மாவைக் கொதிக்கும் தண்ணீருள்ள பேஸினில் போட்டு, கொட்டுவாயிலும் சுட்ட புண்ணின்மீதும் நோவு நீங்குமட்டும் ஒற்றிடம் போடவும்.

WEIGHTS AND MEASURES

Use the same sized cup throughout one recipe.

To measure a level spoon, fill the spoon and with a knife scrape off all above the edge of the spoon.

To measure half a cup of butter, half fill the cup with cold water and add butter until the water reaches the top of the cup.

Liquid Measurements

60 drops	... ...	1 teaspoon.
2 teaspoons	... ...	1 dessertspoon.
4 teaspoons	... ...	1 tablespoon.
2 large or breakfast cups	...	1 pint.
20 tablespoons	... ...	1 large cup.
2 gills	... ...	1 large cup.
1 gill or $\frac{1}{4}$ pint	... ...	1 tea cup.
1 tablespoon liquid	...	$\frac{1}{2}$ fluid oz.

Dry Measurements

2 level tablespoons flour	about	1 oz.
1 heaped tablespoon flour	about	1 oz.
1 level tablespoon sugar	about	1 oz.
1 level tablespoon butter	about	1 oz.
1 level tablespoon rice	about	1 oz.
1 large cup butter	about	7 ozs.
1 large cup flour	about	7 ozs.
1 large cup sugar	about	8 ozs.
1 large cup bread-crumbs	about	4 ozs.

எடையும் அளவும்

ஒரு பதார்த்தம் தயாரிக்கும்போது ஒரே அளவு கோப்பையை உபயோகிக்க வேண்டும். தலைதட்டிய கரண்டி அளவுக்கு ஒரு கரண்டி நிறைய எடுத்துக் கொண்டு அக்கரண்டியின் வரம்புக்கு மேலுள்ளதையெல்லாம் கத்தியால் தள்ளி விடு. அரைக்கோப்பை வெண்ணெய் வேண்டுமானல் ஒரு கோப்பையில் $\frac{1}{2}$ வாசி தண்ணீரெடுத்துக்கொண்டு அதில் தண்ணீர், கோப்பை நிறைய வரும் மட்டும் வெண்ணெயைப்போட்டு எடுத்துக்கொள்.

நீர்த்த பதார்த்த அளவுகள்

60 துளிகள் கொண்டது	1 தேக்கரண்டி
2 தேக்கரண்டி கொண்டது	1 டெசற்ட்கரண்டி
4 தேக்கரண்டி கொண்டது	1 மேசைக்கரண்டி
2 பெரிய அல்லது ப்ரெக்ஃபஸ்ட் கோப்பை கொண்டது	1 பைண்ட்
20 மேசைக்கரண்டி கொண்டது	1 பெரிய கோப்பை
2 ஜில் கொண்டது	1 பெரிய கோப்பை
1 ஜில் அல்லது $\frac{1}{4}$ பைண்ட் கொண்டது	1 தேக்கோப்பை
1 மேசைக்கரண்டி நீர் கொண்டது	$\frac{1}{2}$ அவுன்ஸ் (நீரளவை)

கெட்டி பதார்த்த அளவுகள்

2 தலைதட்டிய மேசைக்கரண்டி மாவு	சுமார் 1 அவுன்ஸ்
1 மேசைக்கரண்டி கூச்சளவுள்ள மாவு	சுமார் 1 அவுன்ஸ்
1 தலைதட்டிய மேசைக்கரண்டி சர்க்கரை	சுமார் 1 அவுன்ஸ்
1 தலைதட்டிய மேசைக்கரண்டி வெண்ணெய்	சுமார் 1 அவுன்ஸ்
1 தலைதட்டிய மேசைக்கரண்டி அரிசி	சுமார் 1 அவுன்ஸ்
1 பெரிய கோப்பை வெண்ணெய்	சுமார் 7 அவுன்ஸ்
1 பெரிய கோப்பை மாவு	சுமார் 7 அவுன்ஸ்
1 பெரிய கோப்பை சர்க்கரை	சுமார் 8 அவுன்ஸ்
1 பெரிய கோப்பை ரொட்டித்தூள்	சுமார் 4 அவுன்ஸ்

INDEX

PAGE

ALMOND
- Salted ... 10
- Shortbread ... 286
- Soup 28

Anchovy
- Biscuits ... 4
- Fingers ... 190

Angels on horseback. 8

Apple
- Celery salad ... 170
- Cheese cakes ... 290
- Charlotte ... 218
- and sausage Stuffed ... 198
- Stuffing ... 142

Apricot ice cream ... 256

Asparagus
- Fish cream ... 56
- Lamb cutlets ... 118
- Luncheon ... 94
- Rolls ... 12
- Savoury ... 186
- Soup ... 32

BACON
- Omelet ... 70
- Savoury rolls ... 184

Bakewell tart ... 226

Banana
- Cream ... 242
- Mousse ... 258
- Rolls ... 232
- Salad ... 170

Batter for frying ... 160

Bechamel sauce ... 156

Beef
- Loaf 120
- Olives ... 112
- Roll 118
- Stewed with oysters ... 106

Beefsteak and kidney pudding ... 132

Beetroot and celery soup ... 38

PAGE

Biscuit meringue ... 230

Brandy
- Sauce 164
- Snaps 280

Brazilian fingers ... 286

Bread sauce ... 154

Brook pudding ... 234

Brown Betty pudding. 230

Brussel sprouts escalloped ... 92

Butter balls ... 306

Butter Maitre d'hotel. 160

CARAMEL
- Cake 270
- Ice 254
- Sauce 256

Carrot soup ... 30

Cauliflower and tomato salad. 172

Caviare canapés ... 10

Celery
- Apple salad ... 170
- Beetroot soup ... 38
- Braised ... 94
- Cheese biscuits ... 16
- Cream of, soup ... 34
- Custard ... 94
- Stuffing ... 142
- Tit-bits ... 12

Charlotte russe ... 242

Chaufroid sauce ... 158

Cheese
- Boats 6
- Cauliflower ... 92
- Celery biscuits ... 16
- Cottage cream ... 202
- Crumb croquettes.. 6
- Dupplin ... 200
- Eggs 76
- Omelet ... 72
- Onions ... 8
- Pastry ... 182
- Pineapple salad ... 178
- Puffs ... 196
- Puff biscuits ... 14

PAGE

Cheese—(*contd.*)
- Pudding, baked ... 194
- Ravioles ... 202
- Soufflé ... 94
- Soup 38
- Sticks 16
- Straws ... 14
- Tartlets ... 186
- Tomato baked ... 198
- Tomato salad ... 178
- Wafers ... 2

Cherry
- Cake 270
- Sauce 166
- Sponge ... 236

Chestnut stuffing ... 140

Chicken
- Aspic ... 110
- Broth 24
- Casserole ... 128
- Cream ... 118
- Cream of, soup ... 26
- Fried 104
- Galantine ... 124
- Gumbo soup ... 36
- À la King .. 128
- Lambert ... 104
- Liver paste ... 18
- and Indian corn ... 130
- and oyster salad ... 172
- Pie 108
- Ramekins ... 126
- Salad 172
- Savoury rice ... 90
- Soufflé ... 86
- Southern roll ... 126
- Steamed in milk ... 120

Chocolate
- Cake 272
- Fudge ... 308
- Ice 254
- Parfait ... 248
- Pudding, baked ... 222
- Sauce 162
- Soufflé cold ... 246
- Soufflé hot ... 232

PAGE
Chocolate—(*contd.*)
Swiss roll ... 220
Roll cake ... 274
Walnut ice ... 260
Christmas
Cake 278
Pudding sauce ... 162
Clear soup ... 24
Jelly 26
Cocktail sausage ... 14
Cocoanut
Fudge ... 304
Pie 222
Pudding, baked ... 230
Cod's Roe Savoury... 184
Coffee
Cream ... 240
Ice 254
Sponge ... 244
Corn
Fritters ... 192
Soup 30
Cornflour mould ... 232
Cottage cream
Cheese ... 202
Crab, scalloped ... 60
Cream cheese canapés ... 12
Cream scones ... 296
Cuban salad ... 178
Cucumber and sour cream ... 98
Curry sauce ... 154

DATE BREAD ... 282
Date mousse ... 258
Devilled sauce ... 154
Devonshire squab pie 124
Doughnuts American 284
Divinity fudge ... 308
Drop cookies ... 284
Dundee fruit cake ... 274
Durham cheese cakes 288

ÉCLAIRS ... 282
Eggs
Baked 74
Cheese ... 76
Cream ... 74
and ham with rice. 72
Ham mould ... 74
Muscovite ... 80

PAGE
Eggs—(*contd.*)
Italian ... 78
and sausage ... 72
Scalloped ... 76
and spagetti with cheese ... 84
Stuffed ... 18
Tomato ... 74
Vegetable ... 80
Exeter stew ... 114

FEATHER CAKE. 266
Fillets of beef
and marrow ... 106
Indienne ... 128
Parisienne ... 130
Fish
Baked in fruit juice 64
Cakes 58
En casserole ... 62
Mould ... 50
Omelet ... 72
Salad ... 172
Soufflé ... 56
and tomatoes baked 58
Foie gras mousse ... 82
Forcemeat balls ... 142
Frothy sauce ... 164
Frozen fruit pudding 262
Fruit mayonnaise salad ... 176
Fruit punch ... 262
Fruit sherbet ... 256

GATEAU OF HAM. 82
Genoa cake ... 276
Ginger bread I and II 268
Ginger ice ... 260
Gnocchi ... 192
Golden pudding ... 216
Grape fruit
Salad 174
Sundae ... 260
Green pea soup ... 32
Gruyere fritters ... 186

HADDOCK
Creamed ... 64
Dried 52
Gruyere ... 52
Scallops ... 200
and tomato ... 52

PAGE
Ham
Baked with pineapple ... 132
Baked with tomato 198
Boiled ... 122
and egg mould ... 74
and eggs with rice. 72
Gateau ... 82
Hot baked ... 122
Omelet ... 72
Hamburger steak ... 122
Hare jugged ... 112
Hard sauce ... 162
Heinz
Baked fish ... 50
Tomato and chicken ... 104
Herrings baked ... 66
Hollandaise sauce ... 156
Honey and lemon dressing ... 152
Horseradish sauce ... 158

ICE CREAM
Plain mixture ... 254
Italian eggs ... 78

JAGGERY TOFFEE 310
Jam sauce ... 164
Jellied pears ... 244
Jugged hare ... 112

KIDNEY SOUP, thick ... 28
Kidneys
and bacon grilled. 78
en casserole ... 86
in onions ... 82
and rice ... 88

LAMB
Cutlets and Asparagus ... 118
and rice, savoury... 90
Lancashire hot pot... 116
Lemon
Cheese ... 276
Cheese cakes ... 290
Fluff pie ... 234
and honey dressing 152

PAGE

Lemon—(*contd.*)
Pie 224
Sauce ... 164
Lettuce soup ... 40
Liver
Continental ... 110
Farce ... 144
Savoury ... 188

MACAROONS ... 284
Macaroon ice ... 258
Madeira snow ... 250
Maitre d'hotel butter. 160
Mango cream ... 246
Marmalade pie ... 232
Marron ice ... 260
Marrow toast ... 200
Marzipan dates ... 304
Mayonnaise ... 150
,, sauce ... 150
Meat
Balls 112
Bobbity ... 114
Melon
Cocktail ... 16
Salad ... 176
Meringues ... 280
Meringue ice ... 260
Mint sauce ... 158
Mock crab paste ... 6
,, chicken cutlets ... 88
,, game steak... 132
,, white fish ... 88
Mutton, leg of, braised ... 102
Mushroom
Mould ... 190
and pompret ... 56
Sauce ... 156
Savoury ... 188
and spinach scalloped ... 194
Stuffing ... 138
Toast ... 198

NORMANDY
Salad ... 174
Nut bread ... 282

OAT CAKE ... 296
Oat meal
Biscuits ... 218

PAGE

Oat meal—(*contd.*)
Fruit scones ... 292
Wafers ... 290
Olive and nut canapés. 12
Omelet 70
Orange
Cake 274
Mint salad ... 176
Sauce 162
Onion
Savoury ... 186
Soup 40
Oxtail
Mould... ... 116
Soup (thick) ... 36
Oyster
Patties ... 58
Sauce 158
Soup 34
Stewed ... 58

Paris omelette ... 60
Parkin 268
Pastry 206
Choux... ... 212
Flaky 208
Puff 210
Short 206
Suet 208
Transparent ... 210
Peach
Rupert ... 248
Trifle 240
Peanut snacks ... 14
Peas à la francaise... 96
Pea soup ... 34
Pepper mint creams. 306
Pigeon
Aspic 110
Casserole ... 126
Pineapple
À la crême ... 242
Flan 218
Sherbet ... 258
Tomato salad ... 174
Plain Omelet ... 70
Plum pudding I & II. 228
Potato scones ... 292
Potato Stuffing ... 138
Potted snipe paste ... 16
Pomfret
Caprice ... 46
and mushrooms ... 56

PAGE

Prawn
Cocktail ... 16
Ramequins ... 64
Scalloped ... 54
Prune
Fritters ... 226
Pie 222
Pudding francaise ... 250

QUEEN OF PUDDINGS ... 216

RAGI BREAD ... 298
Raisin
Cake 272
and cheese filling. 4
Raspberry
Ice 254
Mouse ... 238
Trifle 238
Rice cakes ... 96
Rock scones ... 296
Rum ice... ... 260
Rum peach pudding. 240
Russian toffee ... 312

SAGE AND ONION STUFFING ... 140
Sago plum pudding. 236
Salad dressing ... 150
Salmon
Boiled... ... 44
Chowder soup ... 30
Grilled ... 46
Loaf ... 54
Mould, cold ... 50
Pie 62
Soufflé ... 54
Sardine
Appetizer ... 8
Toast 4
Sausage
and apple fried ... 76
and bacon and tomato ... 84
Eggs 72
Forcemeat ... 140
Surprise ... 74
Rolls 78
Sauces made with white sauce ... 148

PAGE

Savoury
- Asparagus ... 186
- Bacon rolls ... 184
- Biscuits ... 2
- Chicken and rice... 90
- Croustades ... 182
- Lamb and rice ... 90
- Tartlets ... 184

Scalloped
- Brussel sprouts ... 92
- Prawns ... 54

Scotch pancakes ... 294
Seer â la Portugaise. 48
Semolina cheese cakes ... 192
Semolina cheese pudding ... 192
Short bread biscuits. 288
Shrimp and ea patties ... 60

Sole
- Au gratin ... 46
- Mernieré ... 48
- Pillau 52
- Verjus ... 48

Soup stock ... 22
Southern chicken roll 126

Spaghetti ...
- Egg with cheese ... 84
- Cutlets ... 80

Spinach soup ... 32

PAGE

Spinach souffle ... 96

Sponge
- Cake 176
- Fruit pudding ... 218

Steak and kidney pie 108

Stuffed
- Olives... ... 10
- Eggs 18

Strawberry
- Ice 254
- Mouse ... 238
- Short cake ... 248

Stuffings ... 138
Sultana ginger cake. 272
Summer pudding ... 244
Swedish turkey stuffing 138
Sweetbread omelet ... 72
,, sauces ... 162

Swiss
- Milk toffee ... 308
- Pudding ... 234
- Roll 220

TEA CAKES
Tea scones ... 294
Thornton pudding ... 224
Three star tomato salad ... 174
Toad in the hole ... 120

PAGE

Tomato
- Appetizer ... 18
- Cauliflower salad. 172
- Cheese salad ... 178
- and cocoanut soup. 28
- and fish, baked ... 58
- and haddock ... 52
- Macaroni pie ... 190
- Milk soup ... 26
- Mushroom savoury. 198
- Pie 92
- Pineapple salad ... 174
- and rice savoury ... 84

Turkish delight ... 306

VEGETABLE
- Milk soup ... 38
- Soup 30

WALNUT
- Cake 266
- Pie 224

Welsh
- Scones ... 294
- Rarebit ... 188

White
- Coating sauce ... 148
- Sauce ... 148

Wine sauce ... 166

YORKSHIRE PUDDING .. 134

91563

FRIEND-IN-NEED SOCIETY

Have fervent
Charity
Among
Yourselves

MADRAS

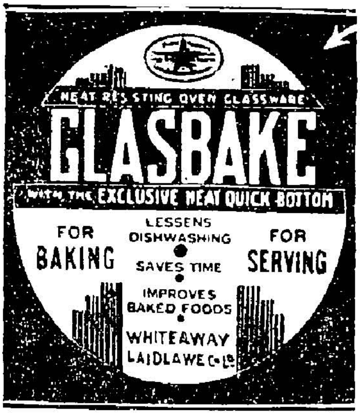
Founded in 1813 to assist the deserving poor and to provide a Home for the aged, infirm and destitute European and Anglo-Indian Christians of every denomination.

Supported almost entirely by Voluntary Contributions

Maintains Workshops for Men and Women capable of doing light work.

Gifts in cash or kind gratefully acknowledged by

The Honorary Secretary,
Friend-in-Need Society,
Poonamallee Road, Madras



GLASBAKE

DECORATED MODERN OVENWARE

IS DESIGNED with the idea of taking up the least possible space in the oven as well as in the modern refrigerator. The cleaning of Glasbake has been minimized by the rounded corners on all the square items.

OVAL BAKING DISH

No. 235	1 Qt.	Rs. 2-12
No. $234\frac{1}{2}$	$1\frac{1}{2}$ Qt.	Rs. 2-15

SHALLOW BAK — OVAL

No. 239	$10\frac{1}{2} \times 8\frac{3}{8} \times 2\frac{3}{8}$	Rs. 3-15
No. 240	$9\frac{3}{4} \times 8 \times 1\frac{7}{8}$	Rs. 2-15
No. 241	$8\frac{1}{2} \times 6\frac{1}{2} \times 1\frac{5}{8}$	Rs. 2-12

PIE PLATE—ROUND

No. 244	$9\frac{5}{8} \times 1\frac{1}{2}$	Re. 1-15
No. $244\frac{1}{2}$	$8\frac{1}{8} \times 1\frac{3}{8}$	Re. 1-12
No. 245	$8\frac{1}{2} \times 1\frac{3}{8}$	Re. 1-12
No. 245	$8 \times 1\frac{3}{8}$	Re. 1-8

INDIVIDUAL PIE PLATE

No. 247	$6\frac{1}{2} \times 1\frac{3}{8}$	Re. 1-6

CAKE PAN—ROUND

No. 248	$9\frac{1}{8} \times 1\frac{1}{2}$	Re. 1-15

SQUARE CAKE PAN

No. 250	$9 \times 1\frac{1}{4}$	Rs. 2-15

LOAF PAN

No. 254	$9\frac{1}{8} \times 5\frac{1}{8} \times 2\frac{7}{8}$	Rs. 2-12
No. 255	$7\frac{3}{8} \times 3\frac{3}{8} \times 2\frac{1}{4}$	Rs. 2-8

CASSEROLE SQUARE

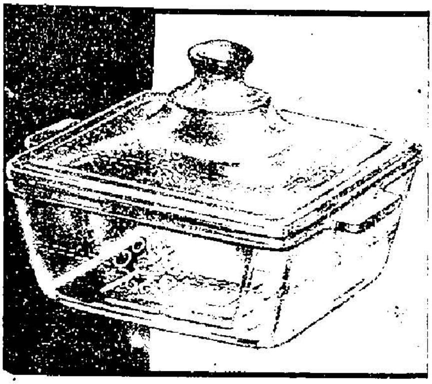
No. 211	$1\frac{1}{2}$ Qt. ...	... Rs. 4-15
No. 212	1 Qt. ...	... Rs. 3-15

ROUND

No. $208\frac{1}{2}$	$1\frac{1}{2}$ Qt. ...	... Rs. 2-15
No. 207	1 Qt. ...	... Rs. 2-15
No. $207\frac{1}{2}$	$1\frac{1}{4}$ Qt. ...	... Rs. 3-15
No. 206	$1\frac{1}{2}$ Qt. ...	... Rs. 3-15

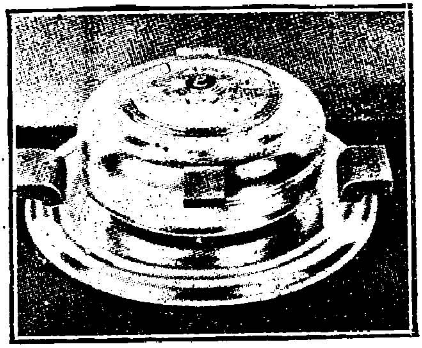
OVAL

No. 225	1 Qt. ...	... Rs. 3-15
No. $224\frac{1}{2}$	$1\frac{1}{2}$ Qt. ...	... Rs. 4-15

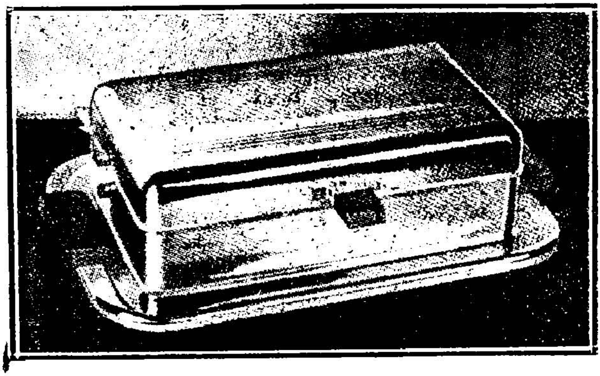


WHITEAWAY LAIDLAW & CO. LTD.
MADRAS

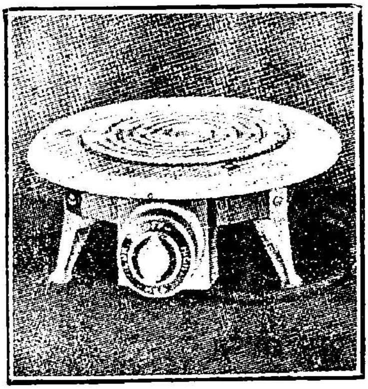
WESTINGHOUSE
DOMESTIC APPLIANCES
AC—DC OPERATION



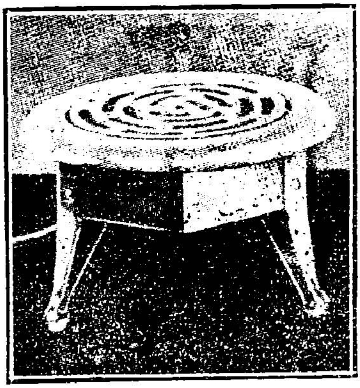
WAFFLE-BAKER. WS/14
CHROME FINISH
Rs. 29 each



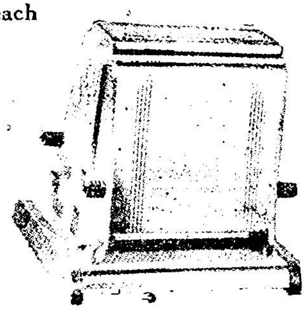
GRILL. STC/14-A
CHROME FINISH
Rs 25 each



HOT-PLATE. PH/113
1000 WATTS
Heat Controlling Switch
Green Enamel Top, Nickel-plated Body. Rs. 26 each



HOT-PLATE. PH/103 500 WATTS
Green Enamel Top, Nickel-plated Body.
Rs. 13 each



TURNOVER TOASTER
TTC/124A

CHROME FINISH

Rs. 18 each

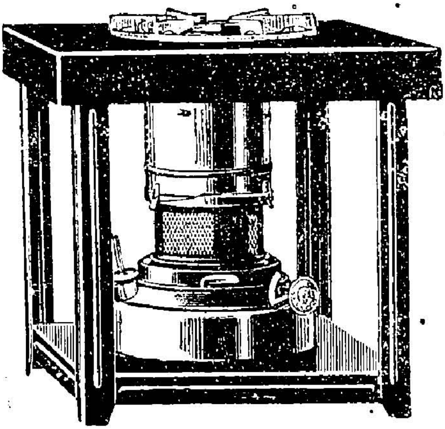
THE CROMPTON ENGINEERING CO. (MADRAS) LTD.
2ND LINE BEACH, MADRAS

'DEMON' OIL-GAS COOKING STOVES

DEMON No. 242

Tank, brass, highly nickel-plated. Range, iron, black enamelled, height 12 ins. Dimensions of cooking plate 11×11 ins. Capacity of tank about 3 pints. Each filling burns about 10 hours. Boils 2 pints of water in about 8 minutes.

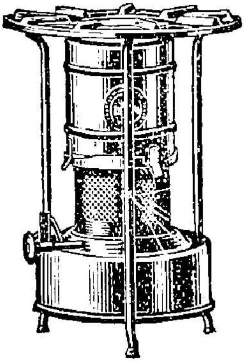
Rs. 17-8



DEMON No. 262

Tank, brass, highly nickel-plated. Range, iron, black enamelled, height 13 ins. Cooking plate black enamelled, 12×13 ins. Capacity of tank about 3 pints. Each filling burns about 7 hours. Boils 2 pints of water in about 6 minutes.

Rs. 20

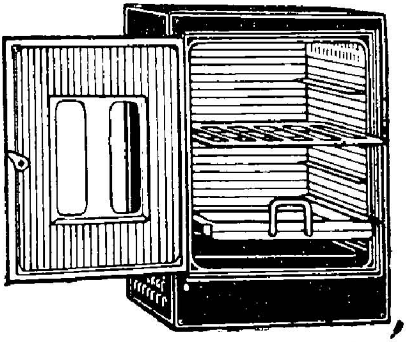


DEMON No. 230

Iron, highly nickel-plated, height 10 ins. Capacity of tank about 1½ pints. Each filling burns about 7 hours. Boils 2 pints of water in about 10 minutes. **Rs. 7-8**

Two Burner Models at Rs. 30 and Rs. 39-8-0. Full particulars on request.

DEMON OVEN



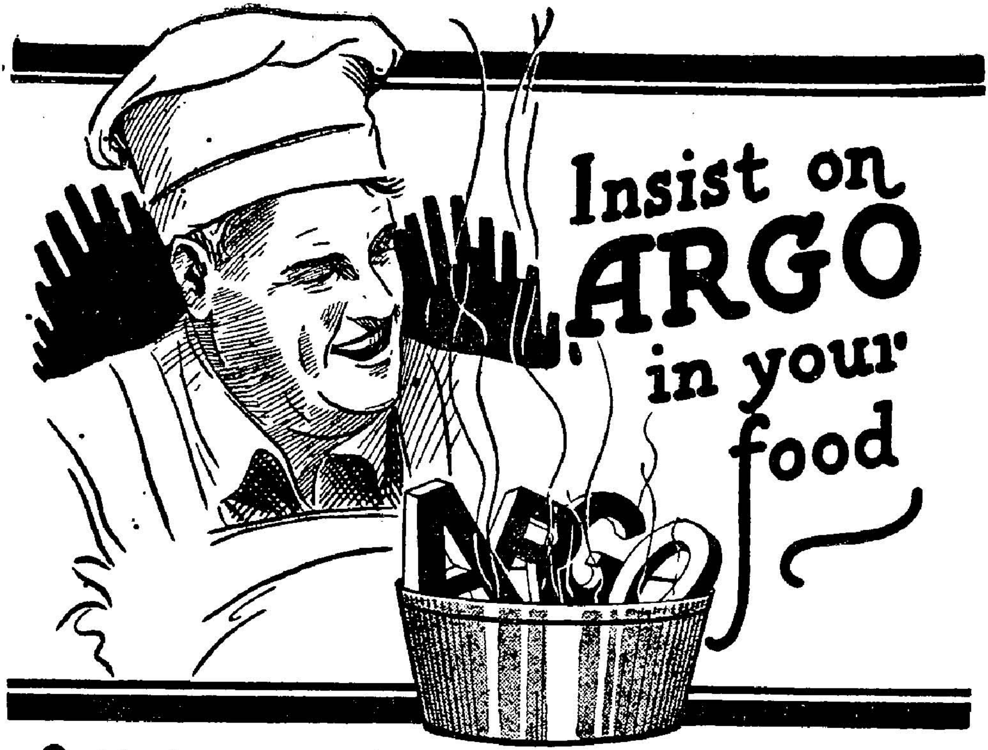
OVEN No. 890

Collapsible, iron, double walls, 2 heat distributing plates, height 18 ins., width 14 ins., depth 14 ins., glass-window. **Rs. 27-8**

CLEAN—SMOKELESS—
ODOURLESS—NO NIPPLES—
NO PUMPING

'Demon' Stoves without exception are the best on the market and give full satisfaction and service. Spare wicks and parts always in stock.

SPENCER & Co. Ltd. HARDWARE DEPARTMENT



The finest cooking product in the East–

Madras Prices : Re. 0-9-0 per 1 lb. tin
Rs. 2-4-0 per ½ gallon tin
Rs. 4-0-0 per 1 gallon tin

Supplies may be obtained from any of the following:

1. **Messrs. N. Dasai Gownder & Co., Bunder Street, Madras**
2. **Messrs. R. Sabapathy & Co., Mount Road, Madras**
3. **Messrs. M. G. Stores, Mount Road, Madras**
4. **Messrs. O. Arunagiri Chetty & Sons, Mount Road, Madras**

and also from

Messrs. Parry & Co., Ltd.

Calicut and Cochin

to whom please apply for local prices

STANES

COFFEE, TEA

AND STAR OF INDIA BRAND

INDIAN CASHEWNUTS

Delicious and Palatable

Special Free Delivery Rates for Postal Parcels by V.P. to any address in India and Ceylon

		Rs	A	P
1-10 lb. bag Finest Nilgiri Peaberry Coffee	... ...	8	13	0
1-7 lb. tin Whole Roasted Peaberry Coffee	... ...	10	8	0
4-1 lb. tins Red Ensign Pure Ground Coffee	... ...	5	12	0
4-1 lb. tins Stanes Blue Ensign French Coffee	... ..	5	8	0
4-1 lb. tins Red Ensign Orange Pekoe Tea	... ...	6	0	0
1-5 lb. tin Red Ensign Orange Pekoe Tea	... ...	7	0	0
1-2 lb. tin Cashew Nuts	... ...	2	8	0
4-1 lb. tins Cashew Nuts	... ...	5	0	0
1-7 lb. tin Cashew Nuts	... ...	7	8	0

THE UNITED COFFEE SUPPLY CO. Ltd.

Managing Agents :

T. STANES & CO. Ltd., COIMBATORE, S.I.

Strawberries and Cream!

Why not?

Or Raspberries or Apricots?

Try Hansons 'Double Crown' Brand Tinned Fruit and Cream

If your grocer doesn't stock it Write or Telephone

McDOWELL & CO. Ltd., MADRAS

YOU'LL WANT MORE

MYSORE SOAPS

TOILET SOAPS

SANDAL JASMINE LAVENDER	...	Re. 0-10-6 per box of 3 cakes

LARGE BATH ROUNDS, Re. 1-14-0 per box of 6 tablets

HOUSEHOLD SOAPS

1½ lb. Bars ...	...	Re. 0-4-3 each
12 oz. Bars ...	...	,, 0-2-6 ,,
8 oz. Bars ...	...	,, 0-1-9 ,,

CARBOLIC SOAP ... Rs. 2-0-0 per doz. cakes

LIQUID SOAPS

SANDAL ...	...	Re. 1-0-0 per bottle of 12 oz.
LAVENDER	...	,, 0-12-0 per lb. loose
CARBOLIC	...	,, 0-12-0 per bottle of 12 oz. ,, 0- 8-0 per lb. loose

(LIQUID SOAP DISPENSERS Rs. 5-8-0 each)

Mysore Soaps are made from the Purest Ingredients

BY

THE GOVERNMENT SOAP FACTORY
BANGALORE

Available at all dealers or apply to the

Agents
BEST & CO. LTD.
Post Box No. 63, MADRAS

Rich Delicious

—& absolutely pure

THERE is never any doubt or question about the freshness or purity of Nestle's Cream. It is always the same—rich, nourishing and wholesome.

With fruit salad during the hot days of summer it is delightful and you have not the worry of wondering whether the cream will be fresh.

Write for the new recipe book "*The Cream of Creams*" and in the meanwhile

GET A TIN TO-DAY

NESTLE'S
P.O Box 396 CALCUTTA

QUALITY GIVES THE TASTE

FAMOUS

PEACOCK BRAND

Estd. 1860

'STILL GOING STRONG'

Awarded Several Gold and Silver Medals and Certificates of Merit

P. VENCATACHELLUM

CONDIMENTS

Manufacturers of :—Curry Powder, Sweet Sliced Mango Chutney, All Pickles in Vinegar or Oil. Sweet and Hot Chutneys.

1, 2 & 3, POPHAMS, BROADWAY, MADRAS

Paton and Baldwins

Knitting Wools

In many shades and qualities

Stocked by—

M. R. Parthasarathi Nayadu

335 Rasappa Chetti Street, Madras

(Near Rattan Bazaar)

Sole Distributors :

McDOWELL & CO. Ltd., MADRAS

BRITANNIA BISCUITS

FRESH & CRISP Made from the best ingredients, under clean conditions, by up-to-date Factory Methods under European supervision in Bombay and Calcutta - - -

CHOTA HAZRI, Marie *or* Petit Beurre.

COCKTAIL PARTY, Cheesers *or* Cheese Biscuits.

LUNCH, Digestive *or* Creamcrackers.

TEA, Circus, GingerSnap *or* Ginger Nuts.

DINNER, Cheesers *or* Peg Biscuits.

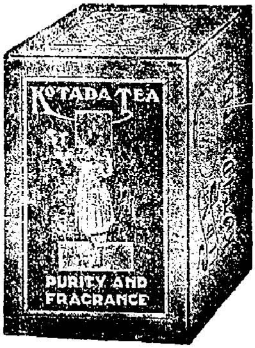
For invalids

Thin Arrowroot Biscuits

as supplied to Government Hospitals

For Particulars and Information as to varieties please apply to :—

IMPERIAL CHEMICAL INDUSTRIES (INDIA), LTD.
SPRINGHAVEN ROAD (SOUTH) - - THE HARBOUR, MADRAS



DRINK KOTADA TEA

Bearer Brand is our motto

Buy direct from the grower and save money

Try a case of 50. 1 lb. packets or 9 × 5 lbs. tins

Free Delivery anywhere in India

Ask for Price Lists

To The Manager,

KOTADA TEA ESTATES

KOTAGIRI, NILGIRIS

EVERYONE'S FORMULA

GO TO

G. K. VALE & CO.,

THE BANGALORE PHOTO STORES

Mount Road, Madras

By appointment to

H. E. LORD ERSKINE (Governor of Madras)

and

H. H. THE MAHARAJAH of Travancore

FOR

- Quality Developing, Printing and Enlarging
- Studio Portraiture
- Photographic Advice
- All Photo Requirements

Telegram : 'PHOTOSTORE' 'Phone 8043

Remember

THE F. I. N. S. WOMEN'S WORKSHOP

for all sorts of

FINE EMBROIDERY & NEEDLEWORK

SERVANTS CLOTHES

at moderate prices

Your orders will provide work for deserving Anglo-Indian women.

Pay us a visit.

PRINTED
AT THE DIOCESAN PRESS,
MADRAS—1938. C5342